DE

GB

FR

NL

Heißluftofen Halogen Oven

Gebrauchsanleitung (Seite 2)

Convector Halogen Oven

Operating instructions (Page 20)

Four à chaud Halogen Oven

Mode d'emploi (Page 33)

Hetelucht-Halogeenoven

Handleiding (Pagina 47)

Z 022385_DE-GB-FR-NL_V11

DE

Inhalt

Sicherheitshinweise 3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
Grundlegende Sicherheitshinweise 3
Verbrennungsgefahr/Verbrühungsgefahr/Brandgefahr 4
Stromschlaggefahr 5
Gesundheitsspezifische Sicherheitshinweise 6
Gerätespezifische Sicherheitshinweise 6
Umgebungsbedingungen 6
Schäden am Gerät 6
Gewährleistung/Garantiebestimmungen 7
Lieferumfang & Geräteübersicht 7
Vor dem ersten Gebrauch 8
Gerät auspacken 8
Gerät vor der Erstanwendung reinigen 8
Gerät zusammensetzen 8
Inbetriebnahme 8
Bedienung 9
Gerät ein- und ausschalten 9
Garzeit einstellen 9
Temperatur einstellen 9
Auftauen einstellen 9
Pflege/Wartung 10
Selbstreinigungsfunktion des Gerätes 10
Aufbewahrung 10
Fehlerbehebung 11
Garzeiten und Temperaturen 11
Technische Daten 12
Entsorgen 12
Kundenservice 12
Rezeptvorschläge 13
Makkaroniauflauf – 4 Portionen 13
Heißer Apple Pie – 6 Portionen 14
Zarter Kalbsrücken 14
Knusprige Schweinshaxen 15
Zartes Argentinisches Roastbeef 15
Indische Putenspieße Tandori 15
Schweinelenden Spieße „wie bei Mama“ 15
Gefüllte Barberie Ente 15
Vegetarische Gemüsespieße „süß-sauer“ 16
Gefüllte Auberginen 16
Gefüllte Paprikaschoten 17
Gefüllter Schweinenacken 17
Hähnchenschenkel pikant gegart 17
Ein Hähnchen, das unter die Haut geht! 18
Puten-Oberkeule mit süß-saurem Pfirsich 18
Schweinerücken mit Backobst 18
Krustenbraten 19
Kalbshaxe mit Gemüse 19

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 2 19.01.10 09:28

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für diesen innovativen „Heißluftofen Halogen Oven“ entschieden haben.
Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung

Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Für Lebensmittel geeignet.

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ❒ Das Gerät ist ausschließlich für folgende Aufgaben bestimmt:
  - Garen und Kochen
  - Backen und Überbacken
  - Braten und Grillen
  - Auftauen von Speisen
- ❒ Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung konzipiert. Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- ❒ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

Grundlegende Sicherheitshinweise

- ❒ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 3 19.01.10 09:28

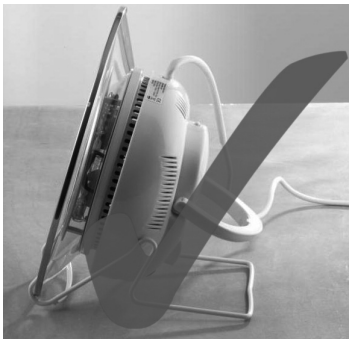
- ❒ Das Gerät sollte mit Freiraum aufgestellt werden, d.h. nicht direkt an die Wand gestellt oder eingeklemmt werden.
- ❒ Stellen Sie das Gerät auf eine feste und ebene Unterlage.
- ❒ Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser, um Stromschläge zu vermeiden.
- ❒ Stellen Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf eine waagerechte und glatte Oberfläche.
- ❒ Stellen Sie das Gerät so nahe wie möglich an eine Steckdose, damit Sie schnell und bequem den Stecker ziehen können.
- ❒ Legen Sie bitte keine Lebensmittel oder Verpackungsgegenstände auf die obere Abdeckung während das Gerät in Betrieb ist.
- ❒ Das Gerät muss mit der auf dem Geräteschild angegebenen Spannung betrieben werden. Wenn Sie sich bei der Art der verfügbaren Strom-/Spannungsversorgung nicht sicher sind, fragen Sie Ihren Händler oder das örtliche Elektrizitätswerk.
- ❒ Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da Sie durch Öffnen und Entfernen von Abdeckungen gefährlichen, stromführenden Teilen oder anderen Gefahren ausgesetzt sind.
- ❒ Reparaturen nur von einer qualifizierten Fachwerkstatt ausführen lassen.
- ❒ Kein Spielzeug! Bitte von Kindern fernhalten und außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren.
- ❒ Verwenden Sie das Gerät nur für den Zweck, für den es gedacht ist.
- ❒ Nicht leer und unbeaufsichtigt in Betrieb nehmen.
- ❒ Halten Sie den Deckel immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ❒ Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile vom Hersteller.
- ❒ Berühren Sie auf keinen Fall die Zubehörteile (Deckel), während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten.
- ❒ **ACHTUNG! Verbrühungsgefahr!** Das Gerät erzeugt während der Inbetriebnahme Hitze. Am Glasdeckel kann sich Kondenswasser bilden.
- ❒ Falls Sie das Gerät an Dritte verleihen, bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung beizulegen.

Verbrennungsgefahr/Verbrühungsgefahr/Brandgefahr

- ❒ Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.), aufgestellt und verwendet werden.
- ❒ **ACHTUNG! Heiße Oberflächen!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Nach dem Ausschalten bleibt das Gerät noch einige Zeit heiß. Verwenden Sie Topfhandschuhe, wenn Sie das Gerät transportieren.
- ❒ Bitte beachten Sie unsere Bedienungshinweise, um Gefahren von Verbrennungen, Bränden und sonstigen Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- ❒ Ziehen Sie immer am Stecker selbst, nie am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- ❒ Achten Sie darauf, dass Speisen nie das Heizelement im Deckel berühren.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 4 19.01.10 09:28

- **Im Brandfall:** Ziehen Sie unbedingt sofort den Netzstecker. Nehmen Sie den Deckel nicht ab. Decken Sie das Gerät mit einer feuerfesten Decke oder nassen Tüchern ab. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr und entsorgen Sie es.
- **Schalten Sie das Gerät nach jeder Nutzung sofort aus.**
- **Achtung Brandgefahr! Stellen Sie den Deckel auf eine ebene und hitzebeständige Oberfläche oder den Deckelständer ab.**
- **Achtung Brandgefahr! Klappen Sie den Tragegriff beim Abstellen des Deckels nach oben, damit sich das Gerät nicht mehr aufheizen kann.**



- **Achtung Brandgefahr! Brennbare Materialien wie Karton, Papier oder Plastik nicht in, auf oder unter das Gerät legen.**
- **Achtung Verbrühungsgefahr!** Den Deckel beim Abnehmen vom Körper weghalten, um Verbrühungen durch heißen Dampf zu vermeiden.
- **Achtung Verbrennungsgefahr! Die Metallteile des Gerätes werden sehr heiß.** Verwenden Sie Topfhandschuhe oder den mitgelieferten Greifer, wenn Sie Speisen einfüllen oder entnehmen.

Stromschlaggefahr

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Teile des Gerätes fehlen oder das Gerät beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht in Wasser fallen oder nass werden kann.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose (230 V~/50 Hz) am besten mit einem Fehlerschutzschalter (FI) an.
- Bitte prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung Ihres Haushaltes übereinstimmt und dass die Steckdose ausreichend gesichert ist.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Hitze, Öl und scharfen Kanten. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel umgehend durch ein Original-Netzkabel ersetzen. Wenden Sie sich hierzu bitte an den Kundenservice (siehe Abschnitt „Kundenservice“).
- Ziehen Sie immer am Stecker selbst, nie am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Tragen Sie das Gerät nie am Netzkabel. Das Netzkabel könnte beschädigt werden und/oder reißen. Das Gerät könnte herunterfallen und beschädigt werden.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 5 19.01.10 09:28

- ❒ Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden an Geräteteilen.
- ❒ Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser, um Stromschläge zu vermeiden. Das Netzkabel darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Das Netzkabel nicht knicken oder einklemmen. Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen, um eine Stolpergefahr zu vermeiden.
- ❒ Ziehen Sie bei der Entfernung des Steckers nie am Kabel, sondern immer nur am Stecker selbst.

Gesundheitsspezifische Sicherheitshinweise

- ❒ Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät gründlich nach jeder Anwendung (siehe Abschnitt „Pflege/Wartung“).

Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- ❒ Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- ❒ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Oberfläche.
- ❒ Legen Sie keine Gegenstände auf, unter oder in das Gerät.
- ❒ Verschieben Sie das Gerät nie, wenn es in Betrieb ist.
- ❒ Stellen Sie das Gerät mit ausreichendem Abstand zu anderen Geräten auf.
- ❒ Verwenden Sie den Deckel ausschließlich zusammen mit der Glasofenschale.
- ❒ Klappen Sie zunächst den Griff am Deckel hoch. Heben Sie den Deckel dann ab. Stellen Sie den Deckel ausschließlich auf eine hitzebeständige Oberfläche oder auf den mitgelieferten Deckelständer.
- ❒ Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Oberflächen oder Gegenstände berühren kann.
- ❒ Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden an Geräteteilen.
- ❒ Betreiben Sie das Gerät nie im Backofen, auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.

Umgebungsbedingungen

- ❒ Setzen Sie das Produkt keinen extremen Witterungsbedingungen (Regen, Schnee, Sonneneinstrahlung, Wind) aus.
- ❒ Lagern Sie das Gerät nie in Nähe von offenem Feuer oder in Nähe von Wärmequellen.
- ❒ Schützen Sie das Gerät vor Spritz- und Tropfwasser.

Schäden am Gerät

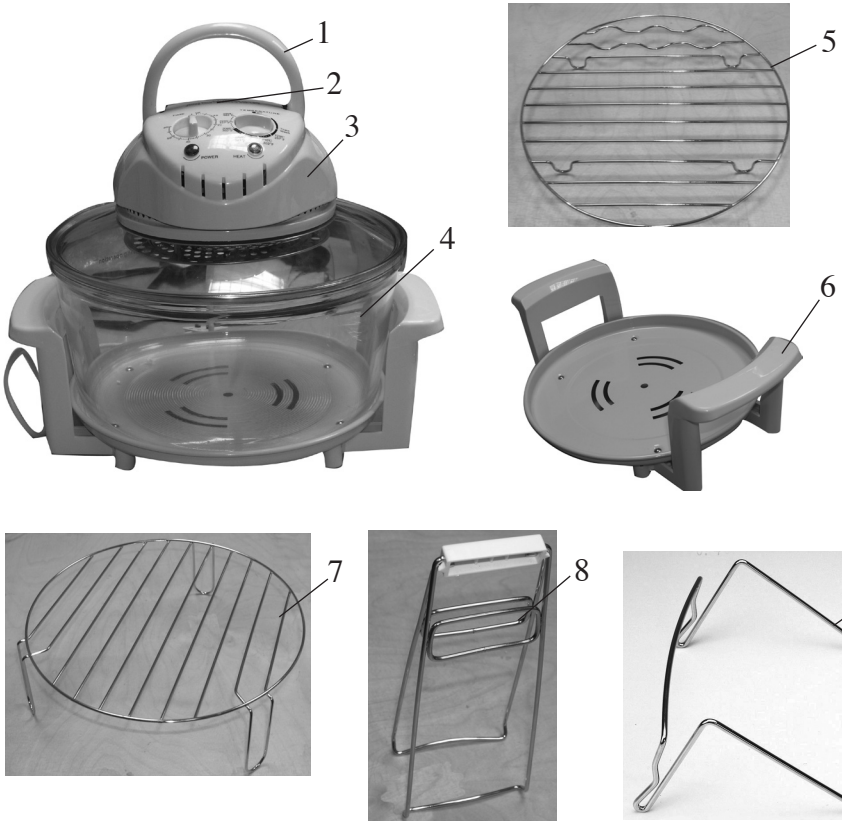
- ❒ Sollte das Gerät defekt oder beschädigt sein, versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren. Kontaktieren Sie im Schadensfall den Kundenservice (siehe Abschnitt „Kundenservice“).

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 6 19.01.10 09:28

Gewährleistung/Garantiebestimmungen

Von der Garantie und Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung, Verkalkung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß der einzelnen Bauteile.

Lieferumfang & Geräteübersicht



1. Deckelgriff
2. Sicherheitsschalter
3. Deckel mit Zeitschaltuhr und Temperaturregler, integriertem Heizelement und Netzkabel
4. Glasofenschale
5. Niedriges Speisengitter
6. Standfuß mit Kunststoffgriffen für die Glasofenschale
7. Hohes Speisengitter
8. Greifer
9. Deckelständer

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 7 19.01.10 09:28

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät verwenden, müssen Sie

- das Gerät auspacken und auf Transportschäden prüfen,
- das Gerät und das Zubehör reinigen,
- das Gerät zusammensetzen.

Gerät auspacken

❒ **Erstickungsgefahr durch Folien und Beutel. Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten!**

- Packen Sie das Gerät und das Zubehör aus. Prüfen Sie den Inhalt anhand des Lieferumfangs (siehe Abschnitt „Lieferumfang & Geräteübersicht“) auf Vollständigkeit und mögliche Transportschäden.
- Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice (siehe Abschnitt „Kundenservice“).

Gerät vor der Erstanwendung reinigen

❒ **Gesundheitsschäden durch Verunreinigung! Geräteteile gründlich reinigen. Geräteteile können mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein.**

❒ **Sachschaden durch falschen Umgang mit dem Gerät! Der Deckel, der Deckelständer und der Standfuß sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.**

- Reinigen Sie den Standfuß, den Deckelständer, die Glasofenschale und die Zubehörteile mit warmen Wasser und mildem Spülmittel.
- Wischen Sie den Glasrand des Deckels mit einem mäßig feuchten Tuch ab.
- Lassen Sie alle Geräteteile vollständig trocknen.

Gerät zusammensetzen

1. Stellen Sie den Standfuß auf eine ebene, feste und hitzebeständige Oberfläche.
2. Stellen Sie die Glasofenschale in den Standfuß.
3. Setzen Sie ein Speisengitter (bei Bedarf mit dem Greifer) in die Glasofenschale.
4. Setzen Sie vorsichtig den Deckel auf die Glasofenschale.

Inbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät benutzen, stellen Sie sicher, dass

- das Netzkabel keine heißen Oberflächen oder Gegenstände berühren kann;
- das Gerät eben, fest und sicher auf der feuerfesten Unterlage steht;
- die Glasofenschale korrekt im Standfuß steht;
- ein Speisengitter eingesetzt ist;
- Sie nur feuerfestes Kochgeschirr verwenden.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 8 19.01.10 09:28

Bedienung

❒ **Achtung Brandgefahr! Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.**

Gerät ein- und ausschalten

❒ **Achtung! Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen! Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß. Tragen Sie Topfhandschuhe, wenn Sie das Gerät bewegen wollen.**

Das Gerät schaltet sich nur dann ein, wenn der Griff heruntergeklappt ist. Solbald der Griff angehoben wird, schaltet sich das Gerät ab. Mit dem Temperaturregler regeln Sie die Temperatur oder schalten Sie das Gerät ein oder aus. Solange das Heizelement im Deckel heizt, leuchtet die Heizkontrolle. Mit der Zeitschaltuhr stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Solange das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet die Betriebskontrollleuchte.

Garzeit einstellen

Mit der Zeitschaltuhr können Sie eine Garzeit bis zu 60 Minuten einstellen. Drehen Sie die Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und das Gerät schaltete sich aus. Stellen Sie erneut eine Minutenzahl ein, damit das Gerät weiterarbeitet.

Temperatur einstellen

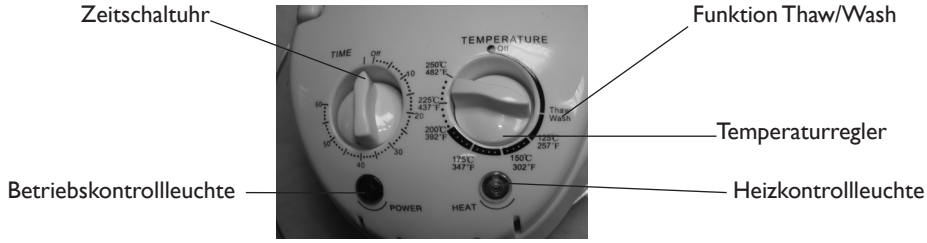
Mit dem Temperaturregler können Sie eine Temperatur zwischen 125 °C und 250 °C einstellen. Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Das Heizelement heizt so lange, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Danach schaltet sich das Heizelement automatisch ab. Sinkt die Temperatur im Gerät, schaltet sich das Heizelement wieder ein.

Auftauen einstellen

❒ **Achtung! Lebensmittelvergiftung! Gefrorene Lebensmittel vor dem Garen vollständig auftauen lassen.**

Das Gerät ist mit einer Auftaufunktion ausgestattet. Die Auftaufunktion stellen Sie mit dem Temperaturregler ein.

1. Drehen Sie den Temperaturregler auf die Einstellung „Thaw/Wash“.



02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 9 19.01.10 09:28

2. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Pflege/Wartung

- ❒ **Achtung! Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen! Das Gerät muss immer erst vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen.**
- ❒ **Achtung! Stromschlaggefahr! Schalten Sie vor allen Reinigungsarbeiten das Gerät aus. Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker.**
- ❒ **Achtung! Stromschlaggefahr! In den Gerätedeckel darf keine Flüssigkeit gelangen. Flüssigkeit, die in den Gerätedeckel eindringt, kann einen Kurzschluss verursachen und das Gerät in Brand setzen.**
- ❒ **Vorsicht! Sachschaden bei falschem Umgang mit dem Gerät! Der Deckel und der Standfuß sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.**

- Reinigen Sie den Standfuß, den deckelständer, die Glasofenschale und die Zubehörteile mit warmen Wasser und mildem Spülmittel.
- Wischen Sie den Glasrand des Deckels mit einem mäßig feuchten Tuch ab.
- Lassen Sie alle Geräteteile vollständig trocknen.
- Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder aggressive Reinigungsmittel.

Selbstreinigungsfunktion des Gerätes

Das Gerät ist mit einer Selbstreinigungsfunkton ausgestattet. Benutzen Sie die Selbstreinigungsfunktion, um die Glasofenschale zu reinigen.

- ❒ **Vorsicht! Sachschaden durch falschen Umgang mit dem Gerät! Lassen Sie die Glasofenschale abkühlen, bevor Sie kaltes Wasser einfüllen. Ein zu großer Temperaturunterschied kann zu Sprüngen im Glas führen.**

1. Nehmen Sie die Speisen aus der Glasofenschale.
2. Gießen Sie das Fett ab.
3. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
4. Geben Sie ca. 3 cm kaltes Wasser und einen Spritzer Spülmittel in die Glasofenschale.
5. Setzen Sie den Deckel auf die Glasofenschale.
6. Schließen Sie den Netzstecker des Gerätes an eine Steckdose an.
7. Stellen Sie den Temperaturregler auf die Einstellung „Thaw/Wash“.
8. Stellen Sie am Zeitschaltuhr die gewünschte Zeitdauer ein.

Hartnäckige Verschmutzungen können Sie mit einer Spülbürste entfernen.
Die Speisegitter können während der Selbstreinigung in der Glasofenschale bleiben.

Aufbewahrung

- ❒ **Brandgefahr durch heiße Geräteteile! Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile immer vollständig abkühlen, bevor Sie Gerät und Zubehör lagern.**

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 10 19.01.10 09:28

Lassen Sie alle Geräteteile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort bei ca. 20 °C aufbewahren.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Der Griff ist noch hochgeklappt.	Klappen Sie den Griff herunter.
	Die Temperatur ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur am Temperaturregler ein. Drehen Sie den Temperaturregler nur im Uhrzeigersinn.
	Der Netzstecker ist nicht an eine Steckdose angeschlossen.	Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an.
	Die Sicherung ist ausgelöst.	Überprüfen Sie die Sicherung und schalten/setzen Sie diese ggf. ein.
	Das Gerät ist defekt.	Kontaktieren Sie den Kundenservice. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb.
Die Temperatur ist eingestellt, der Deckel ist heruntergeklappt, das Gerät schaltet sich nicht ein.	Die Zeitdauer ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Zeitdauer an der Zeitschaltuhr ein. Drehen Sie die Zeitschaltuhr nur im Uhrzeigersinn.

Garzeiten und Temperaturen

Die folgenden Angaben sind lediglich Richtwerte.

Lebensmittel	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Hähnchen (1,6 kg)	200	ca. 70
Hähnchenbrust (350 g)	190	ca. 20
Dorschfilet (150 g)	200	ca. 20-30
Kartoffeln (gebraten, klein, zwei Hälften)	200	ca. 35-40
Kartoffeln (gebacken, mittlere Größe)	200	ca. 75
Paprika (halbiert, je nach Konsistenz)	200	ca. 30-35
Pommes Frites (tiefgekühlt)	200	ca. 15-20
Rindfleisch (1 kg)	180	ca. 75

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 11 19.01.10 09:28

Technische Daten

Modell:	CKY-4D
Gerät:	Heißluftofen Halogen Oven
Leistungsaufnahme:	1200-1400 W
Betriebsspannung:	220-240 V~/50 Hz
Zeitbereich:	0-60 Minuten
Temperaturbereich:	125 °C-250 °C
Durchmesser, außen:	33 cm
Tiefe, innen:	16 cm
Volumen:	ca. 12 Liter
Schutzklasse:	I

Das Gerät ist mit Schutzkontakt ausgestattet und muss an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose betrieben werden.

Entsorgen

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht, wenn Sie sich von ihm trennen möchten. Das Gerät gehört nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.
Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Kundenservice

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:
DS Produkte GmbH, 19258 GALLIN, DEUTSCHLAND
Tel. 0180-5003530 *)
E-mail: service@dspro.de

*) 14 Cent/Minute aus dem deutschen Festnetz der Telekom AG, Mobilfunkpreise können abweichen.

Im Rahmen unserer ständigen Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Importeur:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch1, 19258 GALLIN, DEUTSCHLAND
Alle Rechte vorbehalten.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 12 19.01.10 09:28

Rezeptvorschläge

Die in den Rezeptvorschlägen angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind lediglich Richtwerte. Die Garzeit hängt von Art, Größe und Gewicht des Lebensmittels ab. Die tatsächliche Garzeit kann von den angegebenen Werten abweichen.
Stellen Sie sicher, dass die Speisen gar sind, bevor Sie diese verzehren. Servieren Sie die Speisen immer heiß.

Ob eine Speise gar ist, können Sie mit einem Kochthermometer überprüfen.

Makkaroniauflauf – 4 Portionen

Zutaten:
125 g Lauch, fein geschnitten
150 g Makkaroni
2 rote Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
1 rote Paprika, in kleine Stücke geschnitten
15 ml (1 TL) Olivenöl
150 ml Naturjoghurt
150 g fettarmer Rahmkäse
400 g (1 Dose) Tomaten, klein geschnitten, abgetropft
60 g Cheddarkäse, gerieben
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:
1. Stellen Sie am Gerät eine Temperatur von 180 °C/350 °F ein und lassen Sie das Gerät vorheizen.
2. Geben Sie Lauch in einen Kochtopf mit kochendem Salzwasser.
3. Lassen Sie den Sud aufkochen und gießen Sie das Wasser ab.
4. Geben Sie Makkaroni in einen Kochtopf mit kochendem Salzwasser.
5. Lassen Sie die Makkaroni 10 bis 12 Minuten kochen und gießen Sie das Wasser ab.
6. Vermengen Sie Zwiebeln und Paprika.
7. Erhitzen Sie Öl in einer Bratpfanne.
8. Dünsten Sie Zwiebeln und Paprika 3 bis 4 Minuten glasig, so dass sie nicht braun werden.
9. Vermengen Sie Naturjoghurt, Rahmkäse, Tomaten und Gewürze in einer Schüssel und geben Sie die Makkaroni und den Lauch dazu.
10. Vermengen Sie alles miteinander.
11. Geben Sie die Masse in eine Auflaufform.
12. Streuen Sie Cheddarkäse darüber.
13. Stellen Sie den Auflauf in das Gerät.
14. Backen Sie den Auflauf 20 bis 30 Minuten, bis die Kruste goldbraun ist.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 13 19.01.10 09:28

Heißer Apple Pie – 6 Portionen

Zutaten:

Boden:

450 g Mürbeteig-Backmischung

Belag:

500 g Äpfel, geschält, entkernt und klein geschnitten
5 ml (1 TL) Zimt, gemahlen
50 g Rosinen
70 g Puderzucker
1 Prise gemahlene Gewürznelken
1 Prise geriebene Muskatnuss

Glasur:

1 mittelgroßes Ei, verquirlt
20 g Puderzucker

Zubereitung:

1. Das Gerät auf 200 °C/400 °F vorheizen.
2. Bereiten Sie den Mürbeteig gemäß Beschreibung auf der Packungsbeilage zu.
3. Nehmen Sie ¾ der Backmischung vom Teig ab und rollen Sie ihn in einer Backform (23 cm Durchmesser) aus.
4. Formen Sie das restliche Viertel Teig zu einer Rolle.
5. Schneiden Sie den Teig von der Rolle längs in ca. 1 cm breite Streifen.
6. Vermengen Sie die Zutaten für den Belag.
7. Geben Sie die vermengten Zutaten für den Belag auf den ausgerollten Teigboden.
8. Legen Sie die Teigstreifen in Gitterform über den Belag.
9. Bestreichen Sie die Teigstreifen mit dem verquirlten Ei.
10. Streuen Sie den Puderzucker über die mit Ei bestrichenen Teigstreifen.
11. Stellen Sie die Backform in das Gerät.
12. Lassen Sie den Kuchen ca. 20 bis 35 Minuten backen.

Servieren Sie den heißen Apple Pie mit Eis oder Sahne.

Liebe Kundin, lieber Kunde,
Sie haben auch die Möglichkeit Tiefkühlprodukte, wie z. B. Brötchen, Croissants, Pizzen, Pizza-Baguettes, Pommes-Frites oder Kroketten schonend und geschmackvoll zuzubereiten. Bei den Produkten bitte die angegebenen Garzeiten und Temperaturen beachten!
Außerdem eignet sich der Halogenofen auch ideal zum Zubereiten von Canneloni, Hähnchen Curry, Paella, Fisch, Chicken Wings, Kartoffel- und Nudelaufläufen, Apfelstrudel usw.

Zarter Kalbsrücken

Ca. 1,5 kg Kalbsrücken mit Knochen mit Öl einpinseln.
Salzen, pfeffern und auf das flache Gitterrost legen.
Bei 200 °C 40 Minuten garen.
Jetzt Gemüse nach Belieben dazugeben und nochmals 30 Minuten bei 180 °C garen.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 14 19.01.10 09:28

Knusprige Schweinshaxen

Ca. 2-3 Stück von 2 kg gut würzen und bei 200 Grad 60 Minuten und dann nochmal 30 Minuten bei 180 °C knusprig garen.
Bei diesem Halogen Ofen wird jedes Fleisch sehr knusprig und saftig. Man kann es jederzeit durch Abheben des Deckels kontrollieren.

Zartes Argentinisches Roastbeef

Ca. 1,5 kg gut würzen, mit Salz, Pfeffer, Öl oder Grillmarinade
Garen Sie es bei 200 °C erst 30 Minuten, dann nochmal 10 Minuten bei 160 °C.
Anschließend 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Indische Putenspieße Tandori

600 g Putenbrust in kleine Würfel 2 x 2 cm
250 ml Tandorimarinade im Asia Shop
12 Holzspieße
Putenwürfel auf die Holzspieße geben und dann mit der Tandorimarinade dünn bestreichen.
2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
Bei 200 °C 10 Minuten auf dem flachen Gitterrost garen.
Dazu passt Basmatireis.

Schweinelenden Spieße „wie bei Mama“

1 kg Schweinelende von Fett und Sehne befreien
In Medaillongröße schneiden (ca. 3 cm dick)
Auf Holzspieße verteilen
2 EL Honig
1 EL mittelscharfer Senf
1 EL süßer Senf (Weißwurstsenf)
1 EL Sojasoße
1 EL Süßsauer-Soße
Salz, Pfeffer
Alles gut vermischen und die Schweinelenden-Spieße damit marinieren.
2 Stunden kühl stellen und dann bei 200 °C 25 Minuten garen.
Dazu passt Salat

Gefüllte Barberie Ente

1 Barberie Ente ca. 2 kg
300 g Tiefkühl Rahmgemüse
400 g Geflügelhack oder Brät von Geflügelwürstchen (Haut entfernen)
1 TL Majoran, gehackt
1 TL Petersilie, gehackt
Alles gut vermischen und in die Ente füllen.
Mit einem Holzspieß die Öffnung schließen.
Die Entenschenkel etwas zusammenbinden.
Anschließend von außen salzen, pfeffern und mit etwas Öl bepinseln.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 15 19.01.10 09:28

Auf dem flachen Gitterrost bei 180 °C ca. 90 Minuten garen.
Den Saucenfond mit dem Saft einer Orange abschmecken.
Dazu passen Knödel.

Vegetarische Gemüsespieße „süß-sauer“

6 Holzspieße
Verschiedene Gemüsesorten nach Belieben:
1 Zucchini grün oder gelb
6-8 Schalotten schälen
Blumenkohl in kleine Röschen,
Broccoli in kleine Röschen,
2 geschälte Karotten in Scheiben,
bunte Paprika in Stücke schneiden,
8 mittelgroße Champignons (vorher in Olivenöl einlegen)
Alles bunt auf die Spieße ziehen, auf den flachen Gitterrost legen und mit Kräuterbutter bepinseln.
15 Minuten bei 180 °C garen.
Dann mit süß-saurer Asia-Sauce beträufeln.
Dazu passt Baguette.

Gefüllte Auberginen

2 mittelgroße Auberginen der Länge nach halbieren, etwas aushöhlen, das ausgehöhlte in Würfel schneiden.
Die halben Auberginen mehrmals mit der Gabel einstechen und 5 Minuten in leichtem Salzwasser wässern, abtupfen
Füllung:
400 g Tiefkühl Rahmgemüse
400 g Frische Bratwurst enthäuten
1 EL Curry
1 EL Cucuma
1 TL gehackter Knoblauch
Alles gut vermischen und in die Auberginen füllen.
Mit Olivenöl bepinseln und in entsprechender flacher Auflaufform 30 Minuten bei 180 °C garen (oder auch auf dem flachen Gitterrost garen).
Dazu passt Reis

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 16 19.01.10 09:29

Gefüllte Paprikaschoten

Ca. 4-6 Paprikaschoten (bunt) einen Deckel abschneiden.
Inneres aushöhlen und füllen.
Füllung:
300 g Rahmmischgemüse (Tiefkühl)
400 g Schweinebrät – roh – von Bratwurst etc. Wursthaut entfernen.
Alles gut vermengen und gleichmäßig in die Schoten füllen.
In eine entsprechende Auflaufschale geben und bei 175 °C ca. 45 Minuten garen.
Dazu passt Reis

Gefüllter Schweinenacken

1,2 kg Schweinenacken – längsseits mit einem schmalen Messer eine Öffnung schneiden
50 g Röstzwiebeln (fertig im Verbrauchermarkt erhältlich)
100 g Antipasti (gefüllte Peperoni)
Röstzwiebel und Antipasti in die Öffnung des Nackens verteilen
Mit Grillmarinade das Fleisch marinieren
Bei 180 °C ca. 80 Minuten garen.
Den angesammelten Bratensaft mit Sahne und Butter verfeinern.
Dazu passen Bratkartoffeln

Hähnchenschenkel pikant gegart

4 Hähnchenschenkel ca. 1,4 kg
Mit Salz, Pfeffer würzen und mit etwas Öl einpinseln
Garzeit: 45 Minuten bei 200 °C (danach runterschalten auf 180 °C)
Die marinierten Hähnchenschenkel auf das flache Gitterrost geben
Nach 25 Minuten die Schenkel mit:
4 Scheiben geschältem Ingwer (ca. 1 cm dick)
3 Tomaten, oben kreuzweise einritzen
4 Stangen Zitronengras der Länge nach halbieren
5 mittelgroße Champignons mit Butter bestreichen
Alles gleichmäßig auf die Hähnchenschenkel verteilen und auf 180 °C weiter garen.
Nach dem Garvorgang noch 2-3 Min. im abgeschalteten Ofen ruhen lassen.
Dazu passen Pommes

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 17 19.01.10 09:29

Ein Hähnchen, das unter die Haut geht!

1 Hähnchen bis 1,8 kg oder
2 Hähnchen a 1,2 kg
Auf dem flachen Gitterrost garen
Für die Kräuterbutter:
½ TL Salz und Pfeffer
1 TL Curry
2 EL gehackte Persilie und Bärlauch
½ TL Zitronenpfeffer
1 TL Knoblauch, gehackt
1 EL Zitronensaft
Alles zusammen mit 250 g Butter gut vermischen und in einen Spritzbeutel (Sahnespritzbeutel) füllen.
Die Brusthaut bis zum Schenkel vorsichtig mit einem kleinen Küchenmesser vom Brustfleisch lösen, dann vorsichtig mit dem Spritzbeutel die Kräuterbutter unter der Hähnchenhaut gleichmäßig verteilen.
Im Halogenofen bei 180 °C 50 Minuten garen.
Nach dem Garvorgang noch 5 Minuten im abgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Tipp: Anstatt mit einem Küchenmesser kann man die Brusthaut auch mit einem Löffel vorsichtig vom Brustfleisch lösen, den Löffel dabei umgedreht verwenden.

Puten-Oberkeule mit süß-saurem Pfirsich

2 Puten-Oberkeulen ca 1,4 kg
6 halbe Pfirsiche aus der Dose
1 Tasse süß-sauer Sauce (Asia Regal)
Die Puten-Oberkeulen marinieren (oder nach Belieben würzen)
Auf dem flachen Gitter-Rost bei 180 °C 60 Minuten garen.
Nach 45 Minuten die 6 halbe Pfirsiche dazu geben und mit der süß-sauern Soße bestreichen und nochmals 15 Minuten garen.
Dazu passt Kartoffelgratin.

Schweinerücken mit Backobst

Ca. 1 kg Schweinerücken mit
Salz, Pfeffer und Öl gut würzen
Mit einem schmalen, langen Filiermesser längsseits eine Öffnung in den Schweinerücken schneiden, dann
200 g Gemischtes Backobst in die Öffnung des Schweinerückens mit dem Finger eindrücken.
Im Halogenofen bei 180 °C ca. 60 Minuten garen, zwischendurch 1 x wenden.
Dazu passen Spätzle und Sauerkraut.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 18 19.01.10 09:29

Krustenbraten

Ca. 1,5-2 kg Krustenbraten aus der Schweinekeule mit Schwarte
Mit einem scharfen Messer die Schwarte kreuzförmig einritzen
Ringsherum mit Öl einpinseln
Salzen und Pfeffern
Auf dem flachen Gitterrost dann mit der Schwarte nach unten 50 Minuten bei 180 °C garen.
Den Braten wenden und nochmals die Schwarte mit Öl einpinseln und 50 Minuten bei 180 °C weiter garen.
Auch kann man hier wieder bei den letzten 40 Minuten Gemüse dazu geben z.B. Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Lauch, Zucchini etc. (siehe bei Kalbshaxe)

Kalbshaxe mit Gemüse

1 Kalbshaxe ca. 1,5 kg
Das Fleisch ca. 1 cm vom Knochen einritzen
Salzen, Pfeffern und einölen
Auf den flachen Gitterrost legen
35 Minuten bei 200 °C garen
Dann 4 kleine Zwiebeln oder Schalotten geschält
2 geschälte Karotten in mundgerechte Stücke schneiden
4 gekochte Kartoffeln halbieren
1 Viertel vom Fenchel und Strunk entfernen
Alles zur Haxe geben und mit etwas Öl einpinseln und etwas salzen.
Jetzt noch mal alles zusammen 35-45 Minuten bei 180 °C garen.
Das Fleisch soll sich vom Knochen lösen.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 19 19.01.10 09:29

GB

Contents

Safety Instructions 20
Proper use 20
General safety notes 20
Burn hazard/scalding hazard/fire hazard 21
Danger of electrocution 22
Notes for health safety 23
Safety notes specific to the device 23
Environmental conditions 23
Damages to the device 23
Warranty/Guarantee policy 23
Product Contents & Device Overview 24
Prior to first use 25
Unpacking the device 25
Cleaning the device before first use 25
Assembling the device 25
Start-up 25
Use 26
Turning the device on/off 26
Setting the cooking time 26
Setting the temperature 26
Selecting thaw 26
Care/Maintenance 27
Self-cleaning function of the device 27
Storage 27
Troubleshooting 28
Cooking times and temperatures 28
Technical data 29
Disposal 29
Customer Service 29
Recipe ideas 30
Macaroni Casserole – 4 servings 30
Hot Apple Pie – 6 servings 31

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 20 19.01.10 09:29

Dear customer,

We are delighted that you have decided on this innovative "Convector Halogen Oven".
We wish you plenty of enjoyment with your new device.

Please carefully read through the operating instructions prior to using the device for the first time and store these instructions in a safe place. The instructions are to accompany the device when it is passed on to others. The manufacturer and importer assume no liability in the event the data in these instructions has not been observed!

Meaning of the symbols in these operating instructions

All safety notices are marked with this symbol. Please carefully read through and obey the safety notices in order to avoid injury to persons and property.

Tips and recommendations are marked with this symbol.

Suitable for foodstuffs.

Safety Instructions

Proper use

- ❒ The device is intended exclusively for the following uses:
  - cooking and boiling
  - baking and preparing gratin
  - frying and grilling
  - defrosting meals
- ❒ The device is designed for private use and not for commercial use. Only use the device as described in these instructions. Any other use is deemed improper.
- ❒ The device is not intended to be used by means of an external timer or remote-control system.

General safety notes

- ❒ This device is not designed to be used by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental abilities or those lacking experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or received instructions on how to use the device from them. Children must be under supervision to ensure that they do not play with the device.
- ❒ The device should be setup with an adequate amount of space around it, that is, it should not be placed right up against a wall or in a confined space.
- ❒ Place the device on a solid and level base.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 21 19.01.10 09:29

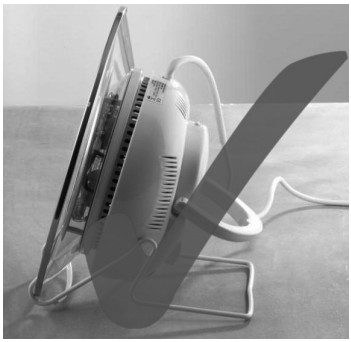
- ❒ In order to avoid electrical shocks, never use the device in the vicinity of water.
- ❒ Before start-up, place the device on a smooth, level surface.
- ❒ Place the device as close as possible to a socket so that you can quickly and conveniently pull the plug.
- ❒ Please do not place any food or packaging on the top cover while operating the device.
- ❒ The device must be operated with the voltage specified on the product plate. If you are not sure about the type of power/voltage supply available, ask your vendor or the public power utility.
- ❒ Do not attempt to repair the device yourself as you are exposed to parts carrying a current or other risks when you open and remove covers.
- ❒ Only have repairs performed by a qualified workshop.
- ❒ Not a toy! Please keep the device away from children; use and store it out of the reach of children.
- ❒ Only use the device for the purpose, which it is conceived for.
- ❒ Do not start it when it is empty and unattended.
- ❒ Always keep the cover closed when the device is operating.
- ❒ Only use the accessories provided by the manufacturer.
- ❒ Do not in any case touch the accessories (cover) while the device is operating or directly after having deactivated it.
- ❒ **ATTENTION! Danger of scalding!** During operation, the unit produces heat. Condensation may form on the glass cover.
- ❒ We ask that if you lend the device to third parties, please include the operating instructions.

Burn hazard/scalding hazard/fire hazard

- ❒ This device should never be setup and used in the vicinity of highly flammable materials (curtains, textiles etc.).
- ❒ **ATTENTION! Hot surfaces!** The device becomes very hot during operation. Following deactivation, the device will stay hot for some time. Use potholders when transporting the device.
- ❒ Please observe our operating notes in order to avoid risks of burns, fires, injuries to persons or damage to property.
- ❒ Always pull on the plug itself, never on the mains cord, in order to disconnect the mains plug from the socket.
- ❒ Ensure that the food never comes into contact with the heating element in the cover.
- ❒ **In the event of a fire:** Immediately disconnect the mains plug. Do not remove the cover. Cover the device with a fire-proof cover or wet cloths. Stop using the device and dispose of it.
- ❒ **After use, immediately turn the device off.**
- ❒ **Attention! Fire hazard! Place the hot cover only on a planar, heat resistant surface or on the attached cover holder.**

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 22 19.01.10 09:29

❒ **Attention! Fire hazard! When placing the cover on the base, fold up the carrying handle so that the device is no longer able to heat up.**



❒ **Attention! Fire hazard! Do not place flammable materials such as cardboard, paper or plastic in, on or underneath the device.**

❒ **Attention! Scalding hazard!** Keep the cover away from your body when removing it in order to avoid being scalded by the hot steam.

❒ **Attention! Burn hazard! The metal parts of the device become very hot.** Use pot holders or the tongs included when inserting or removing food.

Danger of electrocution

❒ Do not use the device if parts are missing or if the device is damaged.

❒ Ensure that there is no risk of the device falling into water or getting wet.

❒ Only connect the device to a properly installed socket (230 V~/50 Hz), preferably one featuring an error protection switch (FI).

❒ Prior to start-up, please check whether the voltage specified on the device corresponds to the grid voltage of your house and that the socket has been sufficiently guarded.

❒ Protect the mains cord from heat, oil, and sharp edges. Immediately replace a damaged cord with an original mains cord. For this, please contact the customer service (see section "Customer Service").

❒ Always pull on the plug itself, never on the mains cord, in order to disconnect the mains plug from the socket.

❒ Never carry the device by the mains cord. The mains cord could sustain damage and/or tear as a result. The device could fall and sustain damage.

❒ Prior to each use, check the device for visible damages to its parts.

❒ In order to avoid electrical shocks, never use the device in the vicinity of water. The mains cord may **not** be submerged in water or other liquids. Do **not** kink or catch the mains cord on anything. Never allow the mains cord to hang over the edge of a table or a desktop in order to prevent a tripping hazard.

❒ When disconnecting the plug, never pull on the cord, but only on the plug itself.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 23 19.01.10 09:29

Notes for health safety

- ❒ In order to avoid health risks, clean the device thoroughly after every use (see "Care/Maintenance").

Safety notes specific to the device

- ❒ Only use the device in indoor spaces.
- ❒ Place the device on a level, firm, and heat-resistant surface.
- ❒ Do not place any objects on, under or in the device.
- ❒ Never move the device while it is operating.
- ❒ Setup the device so that there is adequate space between it and other appliances.
- ❒ Only use the cover together with the glass cooking bowl.
- ❒ First fold up the handle on the cover. Then lift off the cover. Place the hot cover only on a planar, heat resistant surface or on the attached cover holder.
- ❒ Ensure that the cord is not able to come into contact with hot surfaces or objects.
- ❒ Prior to each use, check the device for visible damages to its parts.
- ❒ Never operate the device in an oven, on a cooktop or close to a gas source

Environmental conditions

- ❒ Do not expose the device to extreme weather conditions (rain, snow, sunlight, wind).
- ❒ Never store the device in the vicinity of open flames or heat sources.
- ❒ Protect the device from splashes and dripping water.

Damages to the device

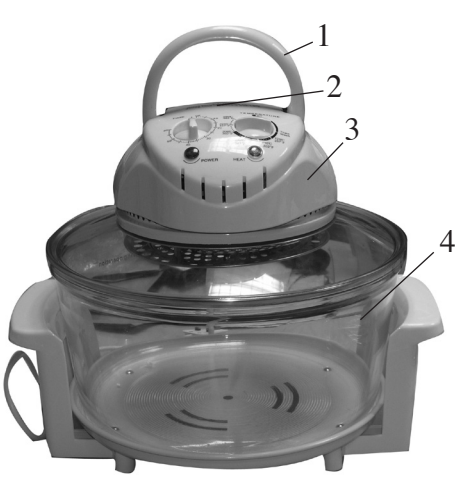
- ❒ If the device is defective or damaged, do not attempt to repair it yourself. In the event of damage, contact the customer service (see section "Customer Service").

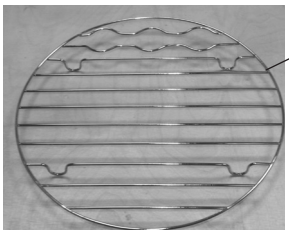
Warranty/Guarantee policy

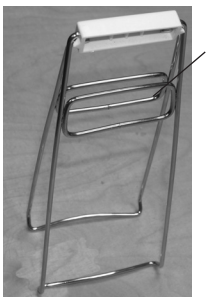
Any defects caused by improper use, damage or attempts at repair are excluded from the warranty. This also applies to normal wear and tear of the individual components.

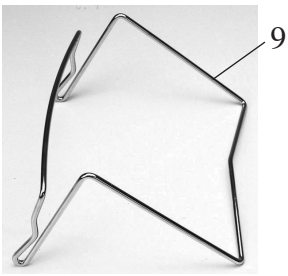
02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 24 19.01.10 09:29

Product Contents & Device Overview









1. Cover handle
2. Safety switch
3. Cover with timer and temperature control, integrated heating element, and mains cord
4. Glass cooking bowl
5. Bottom grill
6. Support with plastic handles for the glass cooking bowl
7. Top grill
8. Tongs
9. Cover holder

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 25 19.01.10 09:29

Prior to first use

Before you use the device, you must

- unpack the device and check it for damages incurred in transit,
- clean the device and the accessories,
- assemble the device.

Unpacking the device

❒ **Danger of suffocation by the wrapper and bags. Keep children away from the packaging.**

- Unpack the device and the accessories. Ensure that all product contents are present (see section “Product Contents & Device Overview”) and check for any damages from transport.
- Should you identify any transport damages, please promptly consult the customer service (see section “Customer service”).

Cleaning the device before first use

❒ **Health hazard due to contamination! Clean the device parts thoroughly. Device parts may still exhibit residue from production.**

❒ **Damage to property due to improper handling of the device! The cover, the cover holder and the support are not suitable for being cleaned in the dishwasher.**

- Clean the support, cover holder, glass cooking bowl, and the accessories with warm water and a mild detergent.
- Wipe the glass border of the cover off with a wet cloth.
- Allow all parts of the device to dry completely.

Assembling the device

1. Place the support on a solid, level, and heat-resistant surface.
2. Place the glass cooking bowl in the support.
3. Insert a grill (if necessary, using the tongs) in the glass cooking bowl.
4. Carefully place the cover on the glass cooking bowl.

Start-up

Before you use the product, ensure that

- the mains cord is not able to come into contact with hot surfaces or objects;
- the device has been securely and safely situated on a fireproof base;
- the glass cooking bowl has been properly placed in the support;
- a grill has been inserted;
- you only use fireproof cookware.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 26 19.01.10 09:29

Use

❒ **Attention! Fire hazard! Never leave the device unattended while in use.**

Turning the device on/off

❒ **Attention! Danger of burn due to hot surfaces! The device becomes very hot during operation. Use potholders when transporting the device.**

The device only turns on if the handle has been folded down. As soon as the handle is lifted up, the device turns off. You can adjust the temperature with the temperature control or turn the device on or off. As long as the heating element in the cover is operating, the heating light will illuminate. With the timer, you can set the desired cooking time. As long as the unit is activated, the operating light is illuminated.

Setting the cooking time

With the timer, you can set a cooking time of up to 60 minutes. Set the time to the desired time by turning it clockwise. After the time set has elapsed, a signal will sound and the device will turn off. Set in a few minutes for the oven to carry on cooking.

Setting the temperature

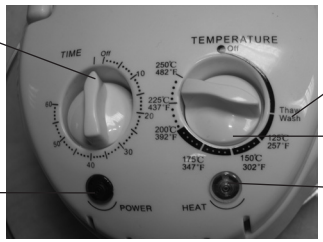
With the temperature control, you can select a temperature from 125 °C to 250 °C.
Set the temperature control to the desired temperature by turning it in a clockwise direction. The heating element will product heat until the set temperature has been reached. The heating element will then automatically deactivate. If the temperature inside the device drops, the heating element will reactivate.

Selecting thaw

❒ **Attention! Risk of food poisoning! Be sure to completely thaw frozen food before cooking.**

The device features a thaw function. You can select the thaw function with the temperature control.

1. Turn the temperature control to the setting “Thaw/Wash”.



02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 27 19.01.10 09:29

2. Set the desired time.

Care/Maintenance

- ❒ **Attention! Danger of burn due to hot surfaces! Always allow the device to cool off completely before you clean it!**
- ❒ **Attention! Danger of electrocution! Before cleaning the device, turn it off. Be absolutely sure to disconnect the mains plug.**
- ❒ **Attention! Danger of electrocution! Prevent any liquid from penetrating the cover. If liquid penetrates the cover, this may result in a short circuit and set fire to the device.**
- ❒ **Caution! Damage to property due to improper handling of the device! The cover and the support are not suitable for being cleaned in the dishwasher.**

- Clean the support, cover holder, glass cooking bowl, and the accessories with warm water and a mild detergent.
- Wipe the glass border of the cover off with a damp cloth.
- Allow all parts of the device to dry completely.
- Do not use any solvents or abrasive cleaning agents.

Self-cleaning function of the device

The device features a self-cleaning function. Use the self-cleaning function in order to clean the glass cooking bowl.

- ❒ **Caution! Damage to property due to improper handling of the unit! Allow the glass cooking bowl to cool off before filling it with cold water. An excessive change in temperature may cause the glass to crack.**

1. Remove the food from the glass cooking bowl.
2. Pour out the fat.
3. Allow the appliance to cool off.
4. Add approx. 3 cm of cold water and a small amount of detergent to the glass bowl.
5. Then place the cover on the glass cooking bowl.
6. Connect the mains plug of the device to a socket.
7. Set the temperature control to the “Thaw/Wash” setting.
8. Set the desired time with the timer.

You can remove stubborn dirt with a dish scrubber.
The grill may be left in the glass cooking bowl during the self-cleaning process.

Storage

- ❒ **Fire hazard due to hot device parts! Always allow the device and accessories to cool off completely before putting them away.**

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 28 19.01.10 09:29

Allow all parts of the device to dry completely before you store the device in a clean, dry area at a temperature of approx. 20 °C. This area may not be accessible for children.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The device does not turn on.	The handle is still folded up.	Fold down the handle.
	The temperature hasn't been set.	Set the temperature with the temperature control. Only turn the temperature control in a clockwise direction.
	The mains plug has not been connected to a socket.	Connect the mains plug to a socket.
	The fuse has been triggered.	Check the fuse and if necessary, set it back on.
	The device is defective.	Contact the customer service. Do not operate the device.
The temperature has been set, the cover has been folded down, but the device does not turn on.	The timer hasn't been set.	Set the time using the timer. Only turn the timer in a clockwise direction.

Cooking times and temperatures

The following data only represents guide values.

Food	Temperature in °C	Cooking Time in Minutes
Broiler (1.6 kg)	200	approx. 70
Chicken breast (350 g)	190	approx. 20
Filet of cod (150 g)	200	approx. 20-30
Potatoes (fried, small, two halves)	200	approx. 35-40
Potatoes (baked, medium-sized)	200	approx. 75
Pepper (halved, depending on the consistency)	200	approx. 30-35
Chips (frozen)	200	approx. 15-20
Beef (1 kg)	180	approx. 75

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 29 19.01.10 09:29

Technical data

Model:	CKY-4D
Device:	Convector Halogen Oven
Power consumption:	1200-1400 W
Operating voltage:	220-240 V ~/ 50 Hz
Time interval:	0-60 minutes
Temperature range:	125 °C-250 °C
Diameter, outer:	33 cm
Depth, inside:	16 cm
Volume:	approx. 12 litres
Safety class:	I

The device has been equipped with a protective ground contact and must be operated with a properly grounded socket.

Disposal

The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available for the recyclable material collection-service.

Dispose of the device in an environmentally-friendly manner when you decide to part with it. The device does not belong in the household waste. Dispose of it at a recycling centre for old electrical and electronic appliances.
For more information, please contact the administration in your locality.

Customer Service

Please contact our customer service centre with any questions relating to our device:
DS Produkte GmbH, 19258 GALLIN, GERMANY
Phone: +49 (0) 180-5003530 (chargeable telephone call)
Email: service@dspro.de

As part of our continual expansion, we reserve the right to alter products, packaging or enclosed documentation at any time.

Importer:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 GALLIN, GERMANY
All rights reserved.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 30 19.01.10 09:29

Recipe ideas

The cooking times and temperatures specified in the recipe ideas only represent guide values. The cooking time required depends on the type, size, quantity, and weight of the food. The actual cooking time may differ from the values specified.
Ensure that all food has been fully cooked before consuming it. Always serve meals hot.

You can check whether a meal has been fully cooked using a cooking thermometer.

Macaroni Casserole – 4 servings

Ingredients:
125 g leeks, cut into fine strips
150 g macaroni
2 red onions, cut into thin slices
1 red pepper, cut into small pieces
15 ml (1 TBSP) olive oil
150 ml plain yoghurt
150 g low-fat cream cheese
400 g (1 tin) tomatoes, cut into small pieces, drained
60 g cheddar cheese, grated
Salt and a freshly ground black pepper

Preparation:
1. Set the temperature of the device to 180 °C/350 °F and allow it to preheat.
2. Add the leeks to a cooking pot with boiling salt water.
3. Bring the brew to a boil and pour out the water.
4. Add the macaroni to a cooking pot with boiling salt water.
5. Allow the macaroni to boil for 10 to 12 minutes and then pour out the water.
6. Mix the onions and pepper.
7. Heat up oil in a frying pan.
8. Braise onions and the pepper for 3 to 4 minutes until transparent, but not brown.
9. Mix the plain yoghurt, cream cheese, tomatoes, and spices in a bowl. Add the macaroni and leeks.
10. Mix everything together.
11. Place the mixture in a casserole.
12. Sprinkle with cheddar cheese.
13. Place the casserole in the device.
14. Bake the casserole for 20 to 30 minutes until the crust is golden brown.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 31 19.01.10 09:29

Hot Apple Pie – 6 servings

Ingredients:

Pie base:

450 g shortcrust pastry baking mixture

Pie top:

500 g apples, peeled, cored, and cut into small pieces
5 ml (1 TBSP) ground cinnamon
50 g raisins
70 g icing sugar
1 pinch ground cloves
1 pinch ground nutmeg

Icing:

1 medium-sized egg, whisked
20 g icing sugar

Preparation:

1. Preheat the device to 200 °C/400 °F.
2. Prepare the shortcrust pastry as described in the package instructions.
3. Remove ¾ of the baking mixture from the pastry and roll it in out in a baking pan (23 cm in diameter).
4. Shape the remaining quarter of the pastry into a roll.
5. Cut the rolled pastry length-wise into strips with a width of approx. 1 cm.
6. Mix the ingredients for the pie top.
7. Place the mixed ingredients for the pie top on the rolled out pie base.
8. Lay the pastry strips in the form of a lattice across the pie top.
9. Brush the pastry strips with the whisked egg.
10. Sprinkle the icing sugar over the pastry strips that have been brushed with egg.
11. Place the baking pan in the device.
12. Allow the cake to bake for approx. 20 to 35 minutes.

Serve the hot apple pie with ice cream or cream.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 32 19.01.10 09:29

Sommaire

Consignes de sécurité 34
Utilisation adéquate 34
Consignes de sécurité fondamentales 34
Risque de brûlure/Risque d'ébouillantement/Risque d'incendie 35
Risque d'électrocution 36
Consignes de sécurité spécifiques à la santé 37
Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil 37
Conditions de l'environnement 37
Dommages sur l'appareil 37
Garantie/Dispositions de la garantie 38
Contenu de la livraison & Aperçu de l'appareil 38
Avant la première utilisation 39
Déballer l'appareil 39
Nettoyer l'appareil avant la première utilisation 39
Assembler l'appareil 39
Mise en service 39
Utilisation 40
Mise en marche et arrêt de l'appareil 40
Régler le temps de cuisson 40
Régler la température 40
Régler la décongélation 40
Entretien/maniement 41
Fonction autonettoyante de l'appareil 41
Conservation 42
Suppression des défauts 42
Temps de cuisson et températures 43
Données techniques 43
Mise au rebut 43
Service après-vente 44
Propositions de recettes 45
Soufflé aux macaronis – 4 portions 45
Gâteau aux pommes chaud – 6 portions 46

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 33 19.01.10 09:29

Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons que vous ayez choisi ce « Four à chaud Halogen Oven ».
Nous souhaitons que votre nouveau appareil vous donne entière satisfaction.

Avant d'utiliser pour la première fois cet appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver précieusement. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées !

Signification des symboles contenus dans ce mode d'emploi

Toutes les consignes de sécurité sont marquées de ce symbole. Veuillez lire attentivement et entièrement ces consignes et tenez-vous en aux consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels et matériels.

Tous les conseils et recommandations sont caractérisés par ce symbole.

Convient aux aliments.

Consignes de sécurité

Utilisation adéquate

- ❒ L'appareil est uniquement destiné aux opérations suivantes :
  - mijoter et cuire
  - rôtir four et gratiner
  - rôtir et griller
  - décongeler des plats
- ❒ L'appareil est conçu pour un usage privé, pas pour une utilisation commerciale. Utilisez l'appareil uniquement comme la description du mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire aux dispositions.
- ❒ Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par minuterie externe ou par télécontrol system.

Consignes de sécurité fondamentales

- ❒ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou un manque de connaissance, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu de celle-ci une instruction sur la manière d'utiliser l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 34 19.01.10 09:29

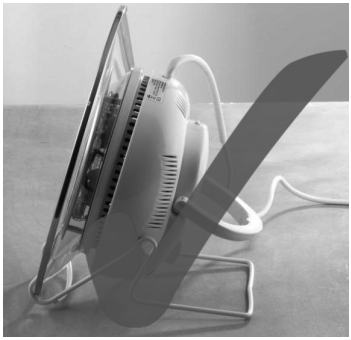
- ❒ L'appareil doit être installé en respectant un espace autour de lui, c'est-à-dire qu'il ne doit pas être posé ou coincé directement contre le mur.
- ❒ Posez l'appareil sur une surface ferme plate.
- ❒ N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'eau afin d'éviter les électrocutions.
- ❒ Avant la mise en service, posez l'appareil sur une surface horizontale et lisse.
- ❒ Posez l'appareil le plus près possible d'une prise électrique pour que vous puissiez le débrancher rapidement et facilement.
- ❒ Veuillez ne poser aucun aliment ou objet d'emballage sur la protection supérieure pendant le fonctionnement de l'appareil.
- ❒ L'appareil doit fonctionner avec la tension indiquée sur la plaque signalétique. Si vous n'êtes pas certain de l'alimentation électrique fournies, veuillez interroger votre revendeur ou la centrale électrique locale.
- ❒ N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil car en ouvrant ou supprimant les protections, vous seriez exposé à pièces dangereuses sous tension ou à d'autres dangers.
- ❒ Faites réaliser les réparations uniquement par un atelier spécialisé qualifié.
- ❒ Ceci n'est pas un jouet ! Veuillez tenir les enfants éloignés et utiliser et conserver l'appareil hors de portée des enfants.
- ❒ Utilisez l'appareil uniquement dans le but pour lequel il a été conçu.
- ❒ Ne pas le mettre en service à vide et sans surveillance.
- ❒ Tenez le couvercle toujours fermé lorsque l'appareil est en marche.
- ❒ Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant.
- ❒ Ne touchez en aucun cas les accessoires (couvercle) pendant que l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté.
- ❒ **ATTENTION ! Risque d'ébouillantement !** L'appareil produit de la chaleur pendant la mise en service. De la condensation peut se former sur le couvercle de verre.
- ❒ Si vous prêtez l'appareil à un tiers, veuillez fournir aussi la notice d'utilisation.

Risque de brûlure/Risque d'ébouillantement/Risque d'incendie

- ❒ Il ne faut ni poser ni utiliser l'appareil à proximité de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles etc.).
- ❒ **ATTENTION ! Surfaces chaudes !** Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Après avoir coupé l'appareil, celui reste encore un certain chaud. Utilisez des maniques lorsque vous transportez l'appareil.
- ❒ Veuillez respecter nos consignes d'utilisation afin d'éviter des risques de brûlure, des incendies et tout autre dommage corporel ou matériel.
- ❒ Pour débrancher la prise électrique, ne tirez jamais sur le câble, toujours sur la prise.
- ❒ Veillez à ce que les repas ne touchent jamais l'élément de chauffe dans le couvercle.
- ❒ **En cas d'incendie :** débranchez impérativement et immédiatement la prise électrique. Ne retirez pas le couvercle. Couvrez l'appareil avec une couverture ignifuge ou des chiffons humides. N'utilisez plus l'appareil et jetez-le.
- ❒ **Après chaque utilisation, arrêtez immédiatement l'appareil.**

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 35 19.01.10 09:29

- ❒ **Attention, risque d'incendie ! Posez le couvercle brûlant exclusivement sur une surface plane et résistante à la chaleur ou sur le porte-couvercle.**
- ❒ **Attention, risque d'incendie ! Lorsque vous posez le couvercle, remontez la poignée pour que l'appareil ne puisse plus chauffer.**



- ❒ **Attention, risque d'incendie ! Les matériaux inflammables comme le carton, le papier ou le plastique ne doivent pas être posés dans, sur ou sous l'appareil.**
- ❒ **Attention, risque d'ébouillantement !** Tenir le couvercle loin du corps lorsque vous le retirez afin d'éviter les brûlures avec la vapeur chaude.
- ❒ **Attention, risque de brûlure ! Les pièces métalliques de l'appareil deviennent brûlantes !** Utilisez des maniques ou la poignée fournie lorsque vous introduisez ou sortez des aliments.

Risque d'électrocution

- ❒ N'utilisez pas l'appareil lorsque des pièces manquent ou lorsque l'appareil est endommagé.
- ❒ Assurez-vous que l'appareil ne peut pas tomber dans l'eau ou devenir humide.
- ❒ Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique installée dans les règles (230 V~/50 Hz) de préférence avec un interrupteur de protection contre les courant de court-circuit (FI).
- ❒ Avant la mise en service, veuillez vérifier si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre maison et que la prise est suffisamment protégée.
- ❒ Protégez le câble d'alimentation contre la chaleur, l'huile et les arêtes coupantes. Faites remplacer immédiatement un câble endommagé par un câble d'origine. Pour ce faire, veuillez vous adresser au service après-vente (Cf. paragraphe « Service après-vente »).
- ❒ Pour débrancher la prise électrique, ne tirez jamais sur le câble, toujours sur la prise.
- ❒ Ne portez jamais l'appareil par le câble. Le câble d'alimentation pourrait être endommagé et/ou casser. L'appareil pourrait tomber et être endommagé.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 36 19.01.10 09:29

- ❒ Avant chaque usage, vérifiez si des pièces de l'appareil ne comportent pas de dommages visibles.
- ❒ N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'eau afin d'éviter les électrocutions. Le câble électrique ne doit pas être trempé dans de l'eau ou d'autres liquides. Le câble électrique ne doit pas être plié ou coincé. Ne laissez pas pendre le câble au-dessus d'une arête de table ou d'un plan de travail pour éviter tout risque de trébuchement.
- ❒ En débranchant la prise électrique, ne tirez jamais sur le câble mais toujours au niveau de la prise.

Consignes de sécurité spécifiques à la santé

- ❒ Afin d'éviter des gênes pour la santé, nettoyez l'appareil à fond après chaque utilisation (Cf. paragraphe « Entretien/maniement »).

Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

- ❒ Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- ❒ Placez l'appareil sur une surface plate, solide et résistante à la chaleur.
- ❒ Ne posez aucun objet sur, sous ou dans l'appareil.
- ❒ Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est en marche.
- ❒ Posez l'appareil en respectant suffisamment de distance par rapport aux autres appareils.
- ❒ Utilisez le couvercle exclusivement avec le plat de four en verre.
- ❒ Relevez d'abord la poignée sur le couvercle. Ensuite, relevez le couvercle. Posez le couvercle brûlant seulement sur une surface plane et résistante à la chaleur ou sur le porte-couvercle.
- ❒ Veillez à ce que le câble ne puisse toucher aucune surface ni aucun objet chaud.
- ❒ Avant chaque usage, vérifiez si des pièces de l'appareil ne comportent pas de dommages visibles.
- ❒ Ne faites pas fonctionner l'appareil dans le four, sur une cuisinière ou à proximité d'une source de gaz.

Conditions de l'environnement

- ❒ Ne soumettez pas l'appareil à des conditions météorologique extrêmes (pluie, neige, rayonnement du soleil, vent).
- ❒ Ne stockez jamais l'appareil à proximité d'une flamme ou à proximité de sources de chaleur.
- ❒ Protégez l'appareil contre les projections et les gouttes d'eau.

Dommages sur l'appareil

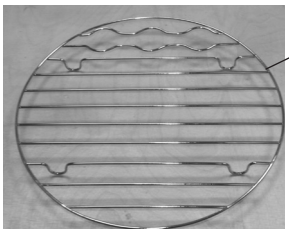
- ❒ Si l'appareil était défectueux ou endommagé, n'essayez pas de le réparer vous-même. En cas de dommage, veuillez contacter le service après-vente (Cf. paragraphe « Service après-vente »).

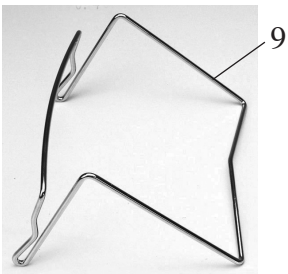
02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 37 19.01.10 09:29

Garantie/Dispositions de la garantie

Sont exclus de la garantie tous les défauts causés par une manipulation non appropriée, un dommage ou des tentatives de réparation. Cela vaut également pour l'usure normale des différents éléments.

Contenu de la livraison & Aperçu de l'appareil





1. Cadre support de couvercle
2. Contacteur de sécurité
3. Couvercle avec minuterie et régulateur de température, éléments de chauffe intégré et câble d'alimentation électrique
4. Plat à four en verre
5. Grille basse à aliments
6. Pied avec poignées pour le plat à four en verre
7. Grille haute à aliments
8. Pince
9. Porte-couvercle

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 38 19.01.10 09:29

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil, vous devez

- déballer l'appareil et contrôler s'il comporte des dommages de transport,
- nettoyer l'appareil,
- assembler l'appareil.

Déballer l'appareil

❒ **Risque d'asphyxie avec les films et sachets. Gardez les enfants éloignés du matériel d'emballage.**

- Déballez l'appareil et les accessoires. Vérifiez le contenu en vous servant de la vue générale de l'appareil (Cf. paragraphe « Contenu de la livraison & Aperçu de l'appareil ») pour voir s'il est complet et s'il y a d'éventuels dommages de transport.
- Si vous constatiez un dommage de transport, veuillez vous adresser immédiatement au service après-vente (Cf. paragraphe « Service clients »).

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation

❒ **Risque pour la santé en présence d'impuretés ! Nettoyer à fond les pièces de l'appareil. Les pièces de l'appareil peuvent comporter différents résidus de production.**

❒ **Dommages matériels en cas d'erreur de manipulation de l'appareil ! Le couvercle, le porte-couvercle et le pied ne peuvent pas être lavés en lave-vaisselle.**

- Nettoyez le pied, le porte-couvercle, le plat à four en verre et les accessoires avec de l'eau chaude et du détergent doux.
- Essuyez le bord en verre du couvercle avec un chiffon légèrement humide.
- Laisser sécher entièrement toutes les parties de l'appareil.

Assembler l'appareil

1. Posez le pied sur une surface plate, solide et résistante à la chaleur.
2. Placez le plat à four en verre dans le pied.
3. Placez la grille à aliment (si nécessaire avec la poignée) dans le plat à four en verre.
4. Placez avec précaution le couvercle sur le plat à four en verre.

Mise en service

Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que

- le câble d'alimentation électrique ne peut toucher aucune surface ni aucun objet chaud ;
- l'appareil est bien posé à plat, en toute sécurité sur une surface résistante au feu ;
- le plat à four en verre se trouve correctement dans le pied ;
- une grille à aliments est en place ;
- vous n'utilisez que des ustensiles résistants au feu.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 39 19.01.10 09:29

Utilisation

❒ **Attention risque d'incendie ! Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.**

Mise en marche et arrêt de l'appareil

❒ **Attention ! Risque de brûlure avec les surfaces chaudes ! L'appareil devient très chaud durant le fonctionnement. Portez des gants de cuisine lorsque vous voulez déplacer l'appareil.**

L'appareil ne se met en marche que si la poignée est rabattue. Dès que la poignée est relevée, l'appareil s'arrête. Avec le régulateur de température, vous régulez la température ou vous coupez ou mettez en marche l'appareil. Dès que l'élément de chauffe dans le couvercle chauffe, la lampe témoin de chauffe s'allume. Avec la minuterie, vous réglez le temps de cuisson souhaité. Tant que l'appareil est en marche, la lampe témoin de contrôle de fonctionnement reste allumée.

Régler le temps de cuisson

Avec la minuterie, vous pouvez régler un temps de cuisson de maximum 60 minutes. Tournez la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le temps souhaité. Après écoulement du temps réglé, un signal retentit et l'appareil s'arrête. Réactivez la minuterie pour continuer cuire.

Régler la température

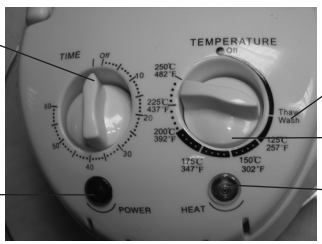
Avec le régulateur de température, vous pouvez régler une température entre 125 °C et 250 °C. Tournez le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mettre sur la température souhaitée. L'élément de chauffe chauffe jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Ensuite, l'élément de chauffe s'arrête automatiquement. Si la température baisse dans l'appareil, l'élément de chauffe se remet en marche.

Régler la décongélation

❒ **Attention ! Empoisonnement alimentaire ! Laissez décongeler entièrement les aliments congelés avant de les faire cuire.**

L'appareil est équipé d'une fonction de décongélation. La fonction de décongélation se règle avec le régulateur de température.

1. Tournez le régulateur de température sur la positon « Thaw/Wash ».



02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 40 19.01.10 09:29

2. Régler le temps souhaité.

Entretien/maniement

- ❒ **Attention ! Risque de brûlure avec les surfaces chaudes ! L'appareil doit toujours être complètement refroidi avant de le nettoyer.**
- ❒ **Attention ! Risque d'électrocution ! Avant chaque travail de nettoyage, arrêtez l'appareil. Débranchez impérativement la prise électrique.**
- ❒ **Attention ! Risque d'électrocution ! Aucun liquide ne doit pénétrer dans le couvercle. Le liquide qui pénètre dans le couvercle de l'appareil peut provoquer un court-circuit et l'appareil peut prendre feu.**
- ❒ **Attention ! Dommages matériels en cas de fausse manipulation de l'appareil ! Le couvercle et le pied ne peuvent pas être lavé dans un lave-vaisselle.**

- Nettoyez le pied, le porte-couvercle, le plat à four en verre et les accessoires avec de l'eau chaude et du détergent doux.
- Essuyez le bord du couvercle avec un chiffon légèrement humide.
- Laisser sécher complètement tous les parties de l'appareil.
- N'utilisez pas de détergents à solvants ou de nettoyants agressifs.

Fonction autonettoyante de l'appareil

L'appareil est équipé d'une fonction autonettoyante. Utilisez la fonction autonettoyante pour nettoyer le plat à four en verre.

- ❒ **Attention ! Dommages matériels en cas d'erreur de manipulation de l'appareil ! Laissez refroidir le plat à four en verre avant de le remplir d'eau froide. Une trop grande différence de température peut provoquer des cassures dans le verre.**

1. Retirez les aliments du plat à four en verre.
2. Versez la graisse.
3. Laissez refroidir l'appareil.
4. Versez environ 3 cm d'eau froide et une giclé de détergent à vaisselle dans le plat à four en verre.
5. Placez le couvercle sur le plat à four en verre.
6. Branchez la prise électrique de l'appareil.
7. Réglez le régulateur de température sur la position « Thaw/Wash ».
8. Réglez la minuterie sur la durée souhaitée.

Vous pouvez enlever la saleté récalcitrante avec une brosse.
Les grilles à aliments peuvent rester dans le plat à four en verre pendant l'autonettoyage.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 41 19.01.10 09:29

Conservation

❒ **Risque d'incendie avec les parties chaudes de l'appareil ! Laissez toujours refroidir entièrement l'appareil et les accessoires avant de les ranger.**

Laisser sécher complètement les parties de l'appareil avant de le ranger dans un endroit propre, sec, inaccessible aux enfants, à une température d'environ 20 °C.

Suppression des défauts

Problème	Cause possible	Remède
L'appareil ne se met pas en marche.	La poignée est encore relevée.	Rabattez la poignée.
	La température n'est pas réglée.	Réglez la température avec le régulateur de température. Tournez le régulateur de température uniquement dans le sens des aiguilles d'une montre.
	La prise n'est pas branchée dans une prise électrique.	Branchez la prise dans une prise électrique.
	Le fusible s'est déclenché.	Vérifiez le fusible et, si nécessaire, réactivez-le.
	L'appareil est défectueux.	Contactez le service après-vente. Ne mettez pas l'appareil en marche.
La température est réglée, le couvercle est rabattu, l'appareil ne se met pas en marche.	La durée de cuisson n'est pas réglée.	Réglez la durée de cuisson sur la minuterie. Tournez la minuterie uniquement dans le sens des aiguilles d'une montre.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 42 19.01.10 09:29

Temps de cuisson et températures

Les indications suivantes sont des valeurs indicatives.

Aliments	Température in °C	Temps de cuisson en minutes
Poulet (1,6 kg)	200	env. 70
Blanc de poulet (350 g)	190	env. 20
Filet de merluche (150 g)	200	env. 20-30
Pommes de terre (rôties, petites, deux moitié)	200	env. 35-40
Pommes de terre (rôties, taille moyenne)	200	env. 75
Poivron (coupé en deux, selon la consistance)	200	env. 30-35
Pommes Frites (congelées)	200	env. 15-20
Viande de bœuf (1 kg)	180	env. 75

Données techniques

Modèle :	CKY-4D
Appareil :	Four à chaud Halogen Oven
Puissance absorbée :	1200-1400 W
Tension de fonctionnement :	220-240 V~/50 Hz
Plage de temps :	0-60 minutes
Plage de température :	125 °C-250 °C
Diamètre, extérieur :	33 cm
Profondeur, intérieur :	16 cm
Volume:	env. 12 litres
Catégorie de protection :	I

L'appareil est équipé d'un contact de sécurité et doit être branché sur une prise électrique correctement installée.

Mise au rebut

Le matériel d'emballage peut être réutilisé. Il faut mettre l'emballage au rebut en respectant l'environnement et l'amener au service de collection de matières recyclables.

Si vous souhaitez vous séparer de cet appareil, il faut le mettre au rebut en respectant l'environnement. Ne jetez pas cet appareil aux ordures ménagères. Éliminez-le dans un centre de recyclage pour les appareils électriques et électronique usés.
De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 43 19.01.10 09:29

Service après-vente

Pour toutes questions supplémentaires concernant l'appareil, veuillez vous adresser à notre service après-vente :
DS Produkte GmbH, 19258 GALLIN, ALLEMAGNE
Tél. : +49 (0) 180-5003530 (télécommunication payante)
Email : service@dspro.de

Dans le cadre de l'évolution constant de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, l'emballage ou les notices.

Importateur :
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch1, 19258 GALLIN, ALLEMAGNE
Tous droits réservés.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 44 19.01.10 09:29

Propositions de recettes

Les temps de cuisson et les températures indiqués dans les propositions de recettes ne sont que des valeurs indicatives. Le temps de cuisson dépend du type, de la taille et du poids de l'aliment. Le temps de cuisson effectif peut être différent des temps indiqués.
Assurez-vous que les aliments sont cuits avant de les manger. Servez les aliments toujours chauds.

Avec un thermomètre de cuisson, vous pouvez vérifier si un aliment est cuit.

Soufflé aux macaronis – 4 portions

Ingrédients :
125 g de poireau, coupé fin
150 g de macaronis
2 oignons rouges, coupés en fines tranches
1 poivron rouge, coupé en petits morceaux
15 ml (1 cuillère à café) d'huile d'olive
150 g de yaourt nature
150 g de fromage blanc maigre
400 g (1 boîte) de tomates, coupées en petits morceaux, égouttées
60 g de fromage Cheddar, râpé
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Préparation :
1. Sur l'appareil, réglez une température de 180 °C/350 °F et laissez préchauffer l'appareil.
2. Mettez la ciboulette dans une casserole avec de l'eau salée bouillante.
3. Laissez cuire et jetez l'eau.
4. Versez les macaronis dans une casserole avec de l'eau salée bouillante.
5. Laissez cuire les macaronis pendant 10 à 12 minutes et jetez l'eau.
6. Découpez les oignons et les poivrons.
7. Chauffez l'huile dans une poêle.
8. Faites réduire les oignons et les poivrons pendant 3 à 4 minutes, mais ils ne doivent pas brunir.
9. Mélangez le yaourt nature, le fromage blanc, les tomates les épices dans un plat. Ajoutez les macaronis et les poireaux.
10. Mélangez le tout ensemble.
11. Versez l'ensemble dans un moule à soufflé.
12. Saupoudrez de fromage Cheddar.
13. Placez le soufflé dans l'appareil.
14. Laissez cuire le soufflé pendant 20 à 30 minutes jusqu'à obtenir une croûte dorée.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 45 19.01.10 09:29

Gâteau aux pommes chaud – 6 portions

Ingrédients :

Fond :

450 g de préparation pour pâte brisée

Garniture de gâteau :

500 g de pommes, épluchées, épépinées et coupés en petits morceaux
5 ml (1 cuillère à café) de cannelle, moulue
50 g de raisins secs
70 g de sucre en poudre
1 pincée de clous de girofle moulus
1 pincée de noix muscade moulue

Glaçage :

1 œuf moyen, battu
20 g de sucre en poudre

Préparation :

1. Préchauffer l'appareil à 200 °C/400 °F.
2. Préparer la pâte brisée conformément à la description sur l'emballage.
3. Prenez les ¾ du mélange de pâte et roulez pour la placer dans un moule (23 cm de diamètre).
4. Formez le reste de la pâte pour en faire un rouleau.
5. Découpez le rouleau de pâte en petites bandes d'environ 1 cm de large.
6. Mélangez les ingrédients pour l'appareil.
7. Versez les ingrédients mélangés de l'appareil sur le fond de pâte.
8. Placez les bandes de pâte en forme de grille sur l'appareil.
9. Badigeonnez les bandes de pâte avec l'oeuf battu.
10. Saupoudrez de sucre en poudre les bandes de pâtes badigeonnées d'oeuf.
11. Placez le moule dans l'appareil.
12. Laissez cuire pendant environ 20 à 35 minutes.

Servez le gâteau aux pommes chaud avec de la glace ou de la crème.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 46 19.01.10 09:29

Inhoud

Veiligheidsinstructies 48
Reglementair gebruik 48
Fundamentele veiligheidsinstructies 48
Verbrandingsgevaar/brandgevaar 49
Gevaar voor elektrocutie 50
Instructies, specifiek voor de gezondheid 51
Veiligheidsinstructies die specifiek voor het apparaat gelden 51
Omgevingsvoorwaarden 51
Schade aan het apparaat 51
Garantie/Garantiebepalingen 52
Levveringspakket & Apparaatoverzicht 52
Voor het eerste gebruik 53
Apparaat uitpakken 53
Apparaat reinigen voor het eerste gebruik 53
Apparaat monteren 53
Ingebruikneming 53
Gebruik 54
Apparaat in- en uitschakelen 54
Gaartijd instellen 54
Temperatuur instellen 54
Ontdooien instellen 54
Onderhoud 55
Zelfreinigingsfunctie van het apparaat 55
Bewaring 56
Oplossing van fouten 56
Gaartijden en temperaturen 57
Technische gegevens 57
Afvalverwijdering 57
Klantenservice 58
Receptideeën 59
Macaronistoofschotel – 4 Porties 59
Hete appeltaart – 6 porties 60

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 47 19.01.10 09:29

Geachte klant,

We zijn verheugd dat u deze innovatieve “Hetelucht-Halogeenoven” hebt gekozen.
We wensen u veel plezier met uw nieuwe product.

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, dient u de handleiding zorgvuldig te lezen en goed te bewaren. Als u het apparaat aan iemand anders geeft, overhandig dan ook de handleiding. Producent en importeur zijn niet aansprakelijk, wanneer de gegevens in deze handleiding niet worden opgevolgd!

Betekenis van de symbolen in deze handleiding

Alle veiligheidsinstructies zijn met dit symbool aangeduid. Neem deze aandachtig door en houd u aan de veiligheidsinstructies om lichamelijke letsels en materiële schade te vermijden.

Tips en aanbevelingen zijn aangeduid met dit symbool.

Geschikt voor levensmiddelen.

Veiligheidsinstructies

Reglementair gebruik

- ❒ Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor volgende opgaven:
  - het garen en koken
  - het bakken en gratineren
  - het braden en grillen
  - het ontdooien van gerechten
- ❒ Het apparaat is ontworpen voor het privé-gebruik, niet voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat alleen volgens de beschrijvingen in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als onreglementair.
- ❒ Het apparaat is niet geschikt voor het gebruik met een externe timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbesturing.

Fundamentele veiligheidsinstructies

- ❒ Dit apparaat is niet bedoeld voor het gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met een gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij ze worden bijgestaan door een persoon die instaat voor hun veiligheid of als ze van die personen instructies kregen over het gebruik van het apparaat. Kinderen moeten onder toezicht staan, zodat wordt gegarandeerd dat ze niet met het apparaat spelen.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 48 19.01.10 09:29

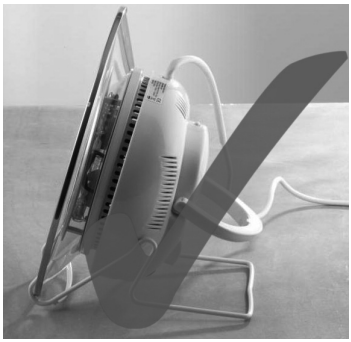
- ❒ Het apparaat moet worden opgesteld met ruimte eromheen, d.w.z. niet direct tegen de muur worden gesteld of worden ingeklemd.
- ❒ Plaats het apparaat op een vaste en effen onderlegger.
- ❒ Gebruik het apparaat niet in de buurt van water, zodat elektrocutie wordt vermeden.
- ❒ Plaats het apparaat voor gebruik op een horizontaal en glad oppervlak.
- ❒ Plaats het apparaat zo dicht mogelijk bij een stopcontact, zodat u snel en gemakkelijk de stekker kunt uittrekken.
- ❒ Plaats geen levensmiddelen of verpakkingen op het deksel bovenaan, wanneer het apparaat in gebruik is.
- ❒ Het apparaat moet worden gebruikt met de spanning die is aangegeven op het plaatje van het apparaat. Wanneer u niet zeker bent van de soort beschikbare stroom-/spanningsvoorziening, dient u uw handelaar of de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij te consulteren.
- ❒ Probeer niet het apparaat zelf te repareren, omdat u wordt blootgesteld aan gevaarlijke, onder stroom staande onderdelen of andere gevaren, wanneer u het deksel opent of verwijdert.
- ❒ Laat reparaties alleen uitvoeren door een gekwalificeerde gespecialiseerde werkplaats.
- ❒ Geen speelgoed! Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en gebruik en bewaar het buiten het bereik van kinderen.
- ❒ Gebruik het apparaat alleen voor het doel, waarvoor het is bestemd.
- ❒ Gebruik het apparaat niet als het leeg is en er geen toezicht is.
- ❒ Houd het deksel steeds gesloten, wanneer het apparaat in gebruik is.
- ❒ Gebruik alleen de meegeleverde onderdelen van de producent.
- ❒ Raak geenszins de onderdelen (deksel) aan, als u het apparaat gebruikt of onmiddellijk nadat u het heeft uitgeschakeld.
- ❒ **OPGELET! Verbrandingsgevaar!** Het apparaat produceert tijdens het gebruik hitte. Op het glazen deksel kan er condensatiewater worden gevormd.
- ❒ Indien u het apparaat aan derden uitleent, vragen we u de gebruiksaanwijzing mee te overhandigen.

Verbrandingsgevaar/brandgevaar

- ❒ Het apparaat mag nooit in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, textiel etc.) worden opgesteld en gebruikt.
- ❒ **OPGELET! Hete oppervlakken!** Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Na de uitschakeling blijft het apparaat nog een tijdje heet. Gebruik ovenwanten, wanneer u het apparaat transporteert.
- ❒ Neem onze bedieningsinstructies in acht om risico's op verbrandingen, brand en andere lichamelijke letsels of materiële schade te vermijden.
- ❒ Trek steeds aan de stekker zelf, nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- ❒ Let erop dat levensmiddelen nooit met het verwarmingselement in het deksel in aanraking komen.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 49 19.01.10 09:29

- **In geval van brand:** Trek zeker onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Verwijder het deksel niet. Dek het apparaat af met een vuurvaste deken of natte doeken. Gebruik het apparaat niet meer en werp het weg.
- **Schakel het apparaat na elk gebruik onmiddellijk uit.**
- **Opgelet, gevaar voor brand! Plaats het hete deksel EXCLUSIEF op een effene, hittebestendige oppervlak of in het afleverde houder voor het deksel.**
- **Opgelet, brandgevaar! Klap de draaggreep bij het afleggen van het deksel naar boven, zodat het apparaat niet meer kan opwarmen.**



- **Opgelet, brandgevaar! Leg brandbare materialen, zoals karton, papier of plastiek niet in, op of onder het apparaat.**
- **Opgelet, brandgevaar!** Houd het deksel weg van u als u het van het apparaat neemt, zodat verbrandingen door hete stoom worden vermeden.
- **Opgelet, verbrandingsgevaar! De metalen stukken van het apparaat worden zeer heet.** Gebruik ovenwanten of het meegeleverde grijpwerktuig, wanneer u levensmiddelen in het apparaat wilt doen of ze eruit wilt nemen.

Gevaar voor elektrocutie

- Gebruik het apparaat niet, wanneer onderdelen van het apparaat ontbreken of wanneer het apparaat is beschadigd.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in het water kan vallen of nat kan worden.
- Sluit het apparaat alleen aan op een reglementair geïnstalleerd stopcontact (230 V~/50 Hz), het best met een differentieelschakelaar (FI).
- Kijk voor de ingebruikneming na, of de op het apparaat vermelde spanning overeenstemt met de netspanning in uw huis en of het stopcontact voldoende is beveiligd.
- Bescherm het snoer tegen hitte, olie en scherpe randen. Laat een beschadigd snoer direct vervangen door een origineel snoer. Richt u hiervoor tot de klantendienst (zie paragraaf “Klantenservice”).
- Trek steeds aan de stekker zelf, nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer. Het snoer kan worden beschadigd en/of scheuren. Het apparaat kan naar beneden vallen en het kan worden beschadigd.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 50 19.01.10 09:29

- ❒ Kijk het apparaat voor elk gebruik na op zichtbare schade aan de onderdelen van het apparaat.
- ❒ Gebruik het apparaat niet in de buurt van water, zodat elektrocutie wordt vermeden. Het snoer mag niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld. Plooi het snoer niet of zorg dat het niet geklemd raakt. Laat het snoer niet over een rand van een tafel of een werkvlak bungelen, om te vermijden dat u erover-heen struikelt.
- ❒ Trek nooit aan het snoer om de stekker te verwijderen, maar steeds aan de stekker zelf.

Instructies, specifiek voor de gezondheid

- ❒ Reinig het apparaat grondig na elk gebruik (zie paragraaf "Onderhoud") om schade aan de gezondheid te vermijden.

Veiligheidsinstructies die specifiek voor het apparaat gelden

- ❒ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- ❒ Plaats het apparaat op een effen, vast en hittebestendig oppervlak.
- ❒ Leg geen voorwerpen op, onder of in het apparaat.
- ❒ Verschuif het apparaat nooit als het wordt gebruikt.
- ❒ Plaats het apparaat op voldoende afstand van de andere apparaten.
- ❒ Gebruik het deksel uitsluitend samen met de glazen ovenschaal.
- ❒ Klap eerst de greep aan het deksel naar omhoog. Til dan het deksel op. Plaats het hete deksel EXCLUSIEF op een effene, hittebestendige oppervlak of in het afleverde houder voor het deksel.
- ❒ Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking kan komen met hete oppervlakken of voorwerpen.
- ❒ Kijk het apparaat voor elk gebruik na op zichtbare schade aan de onderdelen van het apparaat.
- ❒ Gebruik het apparaat nooit in de bakoven, op een kookveld of in de buurt van een gasbron.

Omgevingsvoorwaarden

- ❒ Stel het product niet bloot aan extreme weersomstandigheden (regen, sneeuw, zonnestraling, wind).
- ❒ Berg het apparaat nooit weg in de buurt van een open vuur of van warmtebronnen.
- ❒ Bescherm het apparaat tegen opspattend of druppelend water.

Schade aan het apparaat

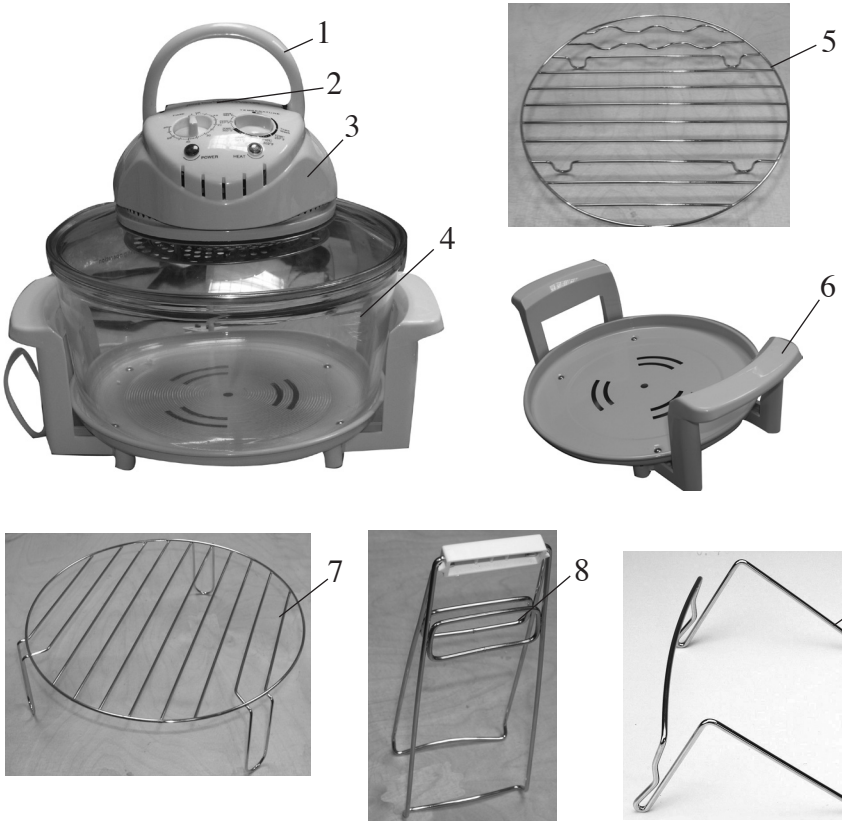
- ❒ Is het apparaat defect of beschadigd, probeer dan niet het apparaat eigenhandig te repareren. Contacteer in geval van schade de klantendienst (zie paragraaf "Klantenservice").

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 51 19.01.10 09:29

Garantie/Garantiebepalingen

Van de garantie uitgesloten zijn alle gebreken die door ondeskundig gebruik, beschadigingen of pogingen tot reparaties zijn ontstaan. Dit geldt ook voor de normale slijtage van de afzonderlijke onderdelen.

Levveringspakket & Apparaatoverzicht



1. Greep van het deksel
2. Veiligheidschakelaar
3. Deksel met timer en temperatuurregelaar, geïntegreerd verwarmingselement en snoer
4. Glazen ovenschaal
5. Laag rooster voor voedingswaren
6. Voet met kunststofgrepen voor de glazen ovenschaal
7. Hoog rooster voor levensmiddelen
8. Grijpwerktuig
9. Houder voor het deksel

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 52 19.01.10 09:29

Voor het eerste gebruik

Alvorens het apparaat te gebruiken, moet u

- het apparaat uitpakken en nakijken op transportschade,
- het apparaat en de onderdelen reinigen,
- het apparaat monteren.

Apparaat uitpakken

❒ **Verstikkingsgevaar door folies en zakken. Houd kinderen uit de buurt van het verpakkingsmateriaal!**

- Pak het apparaat en onderdelen uit. Controleer de inhoud aan de hand van het leveringspakket (zie paragraaf "Leveringspakket & Apparaatoverzicht") op volledigheid en mogelijke transportschade.
- Stelt u transportschade vast, dan dient u zich direct te richten tot de klantendienst (zie paragraaf "Klantenservice").

Apparaat reinigen voor het eerste gebruik

❒ **Schade aan de gezondheid door verontreiniging! Reinig grondig de onderdelen van het apparaat. Het is mogelijk dat eventuele productieresten aan de onderdelen van het apparaat zijn blijven kleven.**

❒ **Materiële schade door verkeerde omgang met het apparaat. Het deksel, het houder voor het deksel en de voet zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine.**

- Reinig de voet, de houder voor het deksel, de glazen ovenschaal en de onderdelen met warm water en een mild detergent.
- Veeg de glazen rand van het deksel af met een lichtjes vochtige doek.
- Laat alle onderdelen van het apparaat volledig drogen.

Apparaat monteren

1. Plaats de voet op een effen, vast en hittebestendig oppervlak.
2. Plaats de glazen ovenschaal in de voet.
3. Plaats een bakrooster (indien nodig met het grijpwerktuig) in de glazen ovenschaal.
4. Plaats voorzichtig het deksel op de glazen ovenschaal.

Ingebruikneming

Alvorens het apparaat te gebruiken, dient u er zeker van te zijn dat

- het snoer niet in aanraking kan komen met hete oppervlakken of voorwerpen;
- het apparaat effen, vast en veilig op een vuurvaste onderlegger staat;
- de glazen ovenschaal correct in de voet staat;
- een bakrooster is geplaatst;
- u alleen vuurvast kookgerei gebruikt.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 53 19.01.10 09:29

Gebruik

❒ **Opgelet, brandgevaar! Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht.**

Apparaat in- en uitschakelen

❒ **Opgelet! Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken! Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Draag ovenwanten, wanneer u het apparaat wilt bewegen.**

Het apparaat wordt alleen dan ingeschakeld, als de greep naar beneden is geklapt. Zodra de greep wordt opgetild, wordt het apparaat uitgeschakeld. Met de temperatuurregelaar regelt u de temperatuur of daarmee schakelt u het apparaat in of uit. Zolang het verwarmingselement in het deksel opwarmt, brandt het verwarmingscontrolelampje. Met de timer stelt u de gewenste gaartijd in. Zolang het apparaat is ingeschakeld, brandt het controlelampje.

Gaartijd instellen

Met de timer kunt u een gaartijd instellen tot 60 minuten. Stel de timer volgens de wijzers van de klok in op de gewenste tijd. Na afloop van de ingestelde tijd weerklinkt een signaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Regeleren ze een aantal van minuten daardoor het apparaat het koken voortzet.

Temperatuur instellen

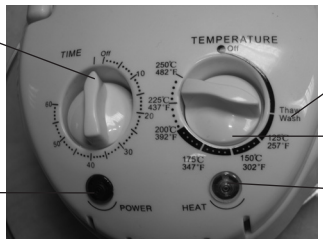
Met de temperatuurregelaar kunt u een temperatuur instellen tussen 125 °C en 250 °C.
Draai de temperatuurregelaar volgens de wijzers van de klok op de gewenste temperatuur. Het verwarmingselement wordt opgewarmd tot de ingestelde temperatuur is bereikt. Daarna wordt het verwarmingselement automatisch uitgeschakeld. Daalt de temperatuur in het apparaat, dan wordt het verwarmingselement opnieuw ingeschakeld.

Ontdooien instellen

❒ **Opgelet! Voedselvergiftiging! Laat ingevroren levensmiddelen voor het garen volledig ontdooien.**

Het apparaat is uitgerust met een ontdooifunctie. De ontdooifunctie stelt u in met de temperatuurregelaar.

1. Draai de temperatuurregelaar op de instelling “Thaw/Wash”.



02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 54 19.01.10 09:29

2. Stel de gewenste tijd in.

Onderhoud

- ❒ **Opgelet! Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken! Het apparaat moet steeds eerst volledig afkoelen, vooraleer u het reinigt.**
- ❒ **Opgelet! Gevaar voor elektrocutie! Schakel voor alle reinigingswerken het apparaat uit. Trek zeker de stekker uit het stopcontact.**
- ❒ **Opgelet! Gevaar voor elektrocutie! In het deksel van het apparaat mag geen vloeistof dringen. Vloeistof, die in het deksel van het apparaat dringt, kan een kortsluiting veroorzaken en het apparaat in brand zetten.**
- ❒ **Opgelet! Materiële schade bij verkeerde omgang met het apparaat! Het deksel en de voet zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine.**

- Reinig de voet, de houder voor het deksel, de glazen ovenschaal en de onderdelen met warm water en een mild detergent.
- Veeg de glazen rand van het deksel af met een lichtjes vochtige doek.
- Laat alle onderdelen van het apparaat volledig drogen.
- Gebruik geen oplosmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen.

Zelfreinigingsfunctie van het apparaat

Het apparaat is uitgerust met een zelfreinigingsfunctie. Gebruik de zelfreinigingsfunctie om de glazen ovenschaal te reinigen.

- ❒ **Opgelet! Materiële schade door verkeerde omgang met het apparaat! Laat de glazen ovenschaal afkoelen, alvorens er koud water in te doen. Een te groot temperatuurverschil kan leiden tot barsten in het glas.**

1. Neem de levensmiddelen uit de glazen ovenschaal.
2. Giet het vet af.
3. Laat het apparaat afkoelen.
4. Doe ca. 3 cm koud water en een vleugje detergent in de glazen ovenschaal.
5. Plaats het deksel op de glazen ovenschaal.
6. Sluit de stekker van het apparaat aan op een stopcontact.
7. Stel de temperatuurregelaar in op de instelling “Thaw/Wash”.
8. Stel op de timer de gewenste duur in.

Hardnekkige verontreinigingen kunt u verwijderen met een vaatborstel.
De bakroosters kunnen tijdens de zelfreiniging in de glazen ovenschaal blijven.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 55 19.01.10 09:29

Bewaring

❒ **Brandgevaar door hete onderdelen van het apparaat! Laat het apparaat en de onderdelen steeds volledig afkoelen, alvorens het apparaat en de onderdelen weg te bergen.**

Laat de onderdelen van het apparaat volledig drogen, alvorens het apparaat weg te bergen op een schone, droge en voor kinderen ontoegankelijke plaats bij ca. 20 °C.

Oplossing van fouten

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat wordt niet ingeschakeld.	De greep is nog naar boven geklapt.	Klap de greep naar beneden.
	De temperatuur is niet ingesteld.	Stel de temperatuur op de temperatuurregelaar in. Draai alleen volgens de wijzers van de klok aan de temperatuur-regelaar.
	De stekker is niet aangesloten op een stopcontact.	Sluit de stekker aan op een stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Kijk de zekering na en schakel ze eventueel in/plaats ze terug.
	Het apparaat is defect.	Contacteer de klantendienst. Neem het apparaat niet in gebruik.
De temperatuur is ingesteld, het deksel is naar beneden geklapt, het apparaat wordt niet ingeschakeld.	De duur is niet ingesteld.	Stel de duur in met de timer. Draai alleen aan de timer volgens de wijzers van de klok.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 56 19.01.10 09:29

Gaartijden en temperaturen

De volgende gegevens zijn slechts richtwaarden.

Levensmiddelen	Temperatuur in °C	Gaartijd in minuten
Kip (1,6 kg)	200	ca. 70
Kippenborst (350 g)	190	ca. 20
Filet van jonge kabeljauw (150 g)	200	ca. 20-30
Aardappelen (gebraden, klein, twee helften)	200	ca. 35-40
Aardappelen (gebakken, van gemiddelde grootte)	200	ca. 75
Paprika (gehalveerd, naargelang van de consistentie)	200	ca. 30-35
Frietjes (diepgevroren)	200	ca. 15-20
Rundvlees (1 kg)	180	ca. 75

Technische gegevens

Model:	CKY-4D
Apparaat:	Hetelucht-Halogeenoven
Vermogen:	1200-1400 W
Werkspanning:	220-240 V ~/50 Hz
Tijdzone:	0-60 minuten
Temperatuurzone:	125 °C-250 °C
Diameter, buiten:	33 cm
Diepte, binnen:	16 cm
Volume:	ca. 12 liters
Veiligheidsklas:	I

Het apparaat is uitgerust met een aardingscontact en moet worden gebruikt met een reglementair geaard stopcontact.

Afvalverwijdering

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en zorg voor gescheiden afvalverwerking.

Verwijder het apparaat op een milieuvriendelijke manier, wanneer u het apparaat niet meer gebruikt. Het apparaat hoort niet thuis bij het huisvuil. Breng het naar de gemeentewerf of naar een inzamelstation voor oude elektrische en elektronische apparaten. Meer informatie vindt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 57 19.01.10 09:29

Klantenservice

Als u vragen heeft in verband met het apparaat, kunt u zich richten tot onze klantenservice:
DS Produkte GmbH, 19258 GALLIN, DUITSLAND
Tel. +49 (0) 180-5003530 (met verplichte betaling van de kosten)
E-mail: service@dspro.de

In het kader van onze voortdurende verdere ontwikkeling behouden we ons het recht voor, het product, de verpakking of de bijgeleverde documenten op elk moment te wijzigen.

Importeur:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch1, 19258 GALLIN, DUITSLAND
Alle rechten voorbehouden.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 58 19.01.10 09:29

Receptideeën

De gaartijden en temperaturen die worden aangegeven in de receptideeën zijn slechts richtwaarden. De gaartijd hangt af van de soort, de grootte en het gewicht van het levensmiddel. De werkelijke gaartijd kan afwijken van de aangegeven waarden.
Zorg ervoor dat de levensmiddelen gaar zijn, alvorens deze te consumeren. Serveer de gerechten steeds heet.

Met een kookthermometer kunt u nagaan of een gerecht gaar is.

Macaronistoofschotel – 4 Porties

Ingrediënten:
125 g knoflook, fijn gesneden
150 g macaroni
2 rode uien, in dunne schijven gesneden
1 rode paprika, in kleine stukken gesneden
15 ml (1 TL) olijfolie
150 ml natuuryoghurt
150 g vetarme roomkaas
400 g (1 blik) tomaten, fijn gesneden, uitgelekt
60 g cheddarkaas, geraspt
Zout en vers gemalen zwarte peper

Toebereiding:
1. Stel op het apparaat een temperatuur in van 180 °C/350 °F en laat het apparaat voorverwarmen.
2. Doe knoflook in een kookpot met kokend zout water.
3. Laat het kooksel opkoken en giet het water af.
4. Doe macaroni in een kookpot met kokend zout water.
5. Laat de macaroni gedurende 10 tot 12 minuten koken en giet het water af.
6. Vermeng uien en paprika.
7. Verwarm olie in een braadpan.
8. Stoof uien en paprika gedurende 3 tot 4 minuten glazig zodat ze niet bruin worden.
9. Vermeng natuuryoghurt, roomkaas, tomaten en kruiden in een schotel. Doe de macaroni en de knoflook erbij.
10. Vermengen alles met elkaar.
11. Doe de massa in een stoofschotel.
12. Strooi de cheddarkaas eroverheen.
13. Plaats de stoofschotel in het apparaat.
14. Bak de stoofschotel gedurende 20 tot 30 minuten, tot de korst goudbruin is.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 59 19.01.10 09:29

Hete appeltaart – 6 porties

Ingrediënten:

Boden:

450 g zandtaartdeeg-bakmengeling

Beleg:

500 g appelen, geschild, ontpit en fijn gesneden
5 ml (1 TL) kaneel, gemalen
50 g rozijnen
70 g poedersuiker
1 Prise gemalen kruidnagels
1 Prise gerapte muskaatnoot

Glazuur:

1 middelgroot ei, geklutst
20 g poedersuiker

Toebereiding:

1. Laat het apparaat op 200 °C/400 °F voorverwarmen.
2. Bereid het zanddeeg volgens de beschrijving op de verpakking.
3. Neem ¾ van het mengsel van het deeg en rol het in een bakvorm (23 cm diameter) uit.
4. Maak van het resterende vierde van het deeg een rol.
5. Snijd het deeg van de rol in langwerpige repen van ca. 1 cm breedte.
6. Vermeng de ingrediënten voor het beleg.
7. Doe de vermengde ingrediënten voor het beleg op de uitgerolde deegbodem.
8. Leg de deegrepen in roostervorm over het beleg.
9. Strijk de deegrepen in met het geklutste ei.
10. Strooi de poedersuiker over de deegrepen die met ei werden ingestreken.
11. Plaats de bakvorm in het apparaat.
12. Laat de cake gedurende ca. 20 tot 35 minuten bakken.

Serveer de hete appeltaart met ijs of slagroom.

02238_DE-GB-FR-NL_V11.indb 60 19.01.10 09:29